



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Campus Florestal
Diretoria de Ensino

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
Engenharia de Alimentos

FLORESTAL - MG
JANEIRO DE 2023

Coordenador do Curso

Prof. Fábio Takahashi

Comissão Coordenadora do Curso

Prof. Fábio Takahashi

Prof. Bruno de Sousa Corradi

Prof. Camila Nair Batista Couto Villanoeva

Prof. Franceline Aparecida Lopes

Prof. Germano Carneiro da Costa

Prof. José Carlos Baffa Júnior

Prof. Karina Rogério de Oliveira Viana Souza

Prof. Naiara Barbosa Carvalho

Prof. Pollyanna Cardoso Pereira

Prof. Robledo de Almeida Torres Filho

Prof. Vanelle Maria da Silva

Representante discente Nicolle Veríssima Leite dos Santos

Missão da Universidade Federal de Viçosa

Exercer de forma integrada das atividades de ensino, pesquisa e extensão, visando à universalização da educação superior pública de qualidade, à inovação, à promoção do desenvolvimento das ciências, letras e artes e à formação de cidadãos com visão técnica, científica e humanística, capazes de enfrentar desafios e atender às demandas da sociedade.

Sumário

1. Identificação do curso.....	8
2. Apresentação	9
2.1 A Universidade Federal de Viçosa	9
2.2 Histórico da UFV <i>Campus Florestal</i>	9
2.3 O curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos	11
3. Fundamentação Legal.....	12
3.1 Regulamentação externa.....	13
3.2 Normas internas da UFV	15
3.3 Normas próprias do curso.....	18
4. Concepção do Curso	19
5. Objetivos do Curso	19
6. Perfil e competências profissionais do egresso	20
7. Estrutura Curricular	25
7.1 Formação Geral	26
7.2. Formação Específica e/ou Profissional.....	27
7.3. Estágio Curricular Supervisionado.....	28
7.4 Atividades Complementares.....	29
7.5 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	30
7.6 Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana.....	32
7.7 Políticas de Educação Ambiental	33
7.8 Educação em Direitos Humanos.....	34
7.9 <i>Soft Skills</i> e o Engenheiro Empreendedor.....	35

7.10	Prevenção contra acidentes e incêndios.....	36
7.11	Creditação Curricular da Extensão	37
8.	Integralização e Matriz Curricular do Curso	38
9.	Metodologia de Ensino e Aprendizagem	40
10.	Avaliação do Processo de Ensino-Aprendizagem.....	43
11.	TICs no Processo de Ensino e Aprendizagem.....	44
12.	Apoio ao Discente	46
12.1	Apoio Acadêmico ao discente	46
12.2	Assistência Estudantil e Comunitária.....	51
13.	Autoavaliação do Curso.....	56
14.	Ingresso no Curso	58
15.	Outras Atividades do Curso.....	58
16.	Recursos Humanos	67
16.1	Comissão Coordenadora.....	67
16.2	Núcleo Docente Estruturante (NDE).....	68
17.	Infraestrutura	68
17.1.	Infraestrutura específica do curso.....	71
18.	Bibliografias básicas, complementares e periódicos.....	76
	Referências	78
	ANEXOS.....	85
	APÊNDICE	97

LISTA DE ANEXOS

Anexo I. Ata de reunião do CEPE – autorização do curso.....	86
Anexo II. Portaria de reconhecimento do curso pelo MEC.....	94

LISTA DE APÊNDICES

Apêndice I. Regulamento do estágio supervisionado.....	98
Apêndice II. Regulamento das atividades complementares.....	103
Apêndice III. Regimento do trabalho de conclusão de curso.....	108
Apêndice IV. Matriz curricular do curso.....	126
Apêndice V. Regulamento de Certificação de Atividades de Extensão.....	133
Apêndice VI. Quadro do corpo docente.....	138
Apêndice VI. Quadro do corpo técnico-administrativo.....	143

1. Identificação do curso

Curso: Graduação em Engenharia de Alimentos

Modalidade oferecida: Bacharelado

Título acadêmico conferido: Engenheiro de Alimentos

Início de funcionamento: 2010

Ato de criação do curso: Resolução CEPE ATA Nº.464

Ato autorizativo de funcionamento: Portaria MEC/SERES nº 320 de 02/08/2011

Ato de Reconhecimento: Portaria do MEC Nº 306 de 23/04/2015

Ato da Renovação de Reconhecimento: Portaria MEC Nº 921 de 27/12/2018

Portaria MEC Nº 111 de 04/02/2021

Modalidade de ensino Presencial

Regime de matrícula: Semestral

Tempo de duração: 05 anos - prazo padrão

Carga horária total: 3840 horas

Número de vagas oferecidas: 45 vagas anuais

Turno de funcionamento: Integral

Forma de ingresso: Definida conforme o Regime Didático da UFV

Local de funcionamento: *Campus* Florestal

Endereço: Universidade Federal de Viçosa – UFV

Campus Florestal

Rodovia LMG 818, km 06, s/n

CEP35690-000

Florestal-MG

e-mail: engenhariadealimentos.caf@ufv.br

site: www.eal.caf.ufv.br

telefone da coordenação: 31-3602-1611

2. Apresentação

2.1 A Universidade Federal de Viçosa

A Universidade Federal de Viçosa (UFV) é uma das mais antigas instituições de ensino superior do Brasil. Ela foi inaugurada como Escola Superior de Agricultura e Veterinária (Esav), em 28 de agosto de 1926. A Esav foi transformada em Universidade Rural do Estado de Minas Gerais (Uremg), em 1948, e federalizada, como UFV, em 1969. Inicialmente, a instituição se destacou nas Ciências Agrárias, com os cursos de Agricultura e de Veterinária. Em mais de 80 anos de história, a UFV vem destacando-se pela qualidade do ensino, da pesquisa e da extensão oferecidos. A UFV apresenta elevada produção científica e configura-se como um dos maiores centros de excelência do país. Hoje, além de continuar sendo referência na Educação, também possui excelência no ensino, na pesquisa e na extensão das ciências Biológicas, Exatas e Humanas. Além do *campus* localizado na cidade de Viçosa, a Universidade possui, desde 2006, os *campi* UFV – Florestal e UFV – Rio Paranaíba, localizados em Florestal (MG) e em Rio Paranaíba (MG), respectivamente.

2.2 Histórico da UFV *Campus* Florestal

O *Campus* da Universidade Federal de Viçosa de Florestal está localizado na Mesorregião Metropolitana de Belo Horizonte e está a cerca de 60 km da capital. A mesorregião Metropolitana de Belo Horizonte é formada pela união de 105 municípios agrupados em oito microrregiões. Florestal integra a microrregião de Pará de Minas. Sua população foi estimada em 2010 pelo IBGE em 123.383 habitantes e está dividida em cinco municípios. Possui uma área total de 1.765,830 km². Florestal também está próximo de municípios, como Mateus Leme, Juatuba, Itaúna, Betim, Contagem e Divinópolis, que juntos contam com 1.330.068 habitantes.

Betim, Contagem, Mateus Leme e Juatuba são municípios de grande relevância para o desenvolvimento do país, altamente industrializados, com predomínio da atividade metalúrgica. Sendo, o *campus* de Florestal da Universidade Federal de Viçosa (UFV), a primeira instituição federal de ensino superior da região. Comprometida com ensino,

pesquisa e extensão, o *Campus* UFV-Florestal contribui para a formação de profissionais capacitados para atender a demanda do mercado e para a implementação de ações que venham a ampliar o desenvolvimento da região.

Historicamente, o *campus* da UFV-Florestal é mais conhecido na região como CEDAF-Central de Ensino e Desenvolvimento Agrário de Florestal. A CEDAF possui uma rica história voltada para o desenvolvimento da sociedade brasileira, de onde podemos citar as seguintes datas importantes:

Em 26 de abril de 1939 foi inaugurada a Fazenda-Escola onde eram ministrados cursos com o objetivo de formar capatazes e administradores para as fazendas.

Em 1943, a instituição, à época subordinada ao Departamento de Ensino Técnico da Secretaria da Agricultura, ganhou outra função: abrigar menores e ministrar ensino primário e profissional agrícola.

Em 1948 a Instituição passou a ser denominada: Escola Média de Agricultura de Florestal (EMAF) e oferecia curso médio de Agricultura, destinado à formação de Técnicos Agrícolas. Em 1955 foi incorporada à antiga Universidade Rural do Estado de Minas Gerais (UREMG), hoje Universidade Federal de Viçosa (UFV). Com o objetivo de incrementar as atividades do ensino médio (antigo 2º Grau), a pesquisa agropecuária e a extensão rural, o Ministério da Educação (MEC), em 1981, aprovou o novo regime da Instituição, que passou a ser denominada Central de Ensino e Desenvolvimento Agrário de Florestal (CEDAF), vinculada a Universidade Federal de Viçosa, oferecendo cursos de Técnico em Agropecuária, Técnico em Secretariado e Técnico em Assistente de Administração.

Em 1999, em função do Decreto 2208/97, a CEDAF passa a oferecer o curso técnico em agropecuária na forma de concomitância interna e surgem, na modalidade pós-médio (subsequente) os cursos técnicos em Agropecuária, Agroindústria, Informática e Turismo.

No dia 22 de maio de 2006, por meio da Resolução 07/06 do Conselho Universitário da UFV (CONSU) a área que abriga a CEDAF passou a ser denominada Universidade Federal de Viçosa – *Campus* Florestal.

A partir de 2007, com a instituição do REUNI, a Universidade passou também a ofertar cursos de nível superior. O referido programa definiu como um de seus objetivos

dotar as Universidades Federais das condições necessárias para ampliação do acesso e permanência na educação superior. O Projeto da UFV para o REUNI, aprovado pelo Conselho Universitário (CONSU) em 25 de outubro de 2007, propôs, para o *Campus UFV Florestal*, turmas no período noturno de Licenciaturas em Ciências Biológicas, Física, Matemática e Química.

Atualmente a UFV- *Campus Florestal* oferece, a nível de Ensino Superior, os cursos de Administração, Agronomia, Ciência da Computação, Ciências Biológicas, Educação Física – Licenciatura, Engenharia de Alimentos, Física, Matemática, Química e Superior em Tecnologia em Gestão Ambiental.

A nível de Educação Básica a CEDAF oferece o Ensino Médio e, também, os cursos Técnicos de nível médio em Agropecuária, Informática, Eletrônica, Eletrotécnica, Alimentos e Hospedagem. Todos na modalidade presencial.

2.3 O curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos

Como descrito anteriormente, a partir de 2007, com a instituição do REUNI, a UFV- *Campus Florestal* passou também a ofertar cursos de nível superior. Inicialmente foi determinada a criação dos cursos de Licenciaturas em Ciências Biológicas, Física, Matemática e Química e, a partir de 2008, se iniciaram os estudos para criação de novos cursos superiores com apresentação de propostas pelos professores que representaram cada curso de interesse. Em 2009, foi então apresentado, o projeto de criação do curso de Engenharia de Alimentos e em 13/08/2009, Ata Nº 464, o CEPE-UFV autorizou a criação do curso no Campus (Anexo I), com primeira turma já se iniciando no ano de 2010.

A proposta de criação do curso de graduação em Engenharia de Alimentos para a UFV- *Campus Florestal*, foi elaborada levando-se em conta as necessidades do mercado de trabalho regional, devido ao aumento crescente da industrialização de alimentos com maior necessidade de profissionais capacitados; a tradição no ensino e extensão na área de processamento de alimentos do Campus, com infra-estrutura parcial para aulas direcionadas a essa área, devido ao curso técnico em Processamento de Alimentos que já existia na CEDAF, inicialmente chamado técnico em Agroindústria e atualmente chamado de Técnico em Alimentos; a localização da cidade de Florestal, próxima a

regiões com grande variedade de indústrias do setor; e o interesse de alunos, mesmo cursando o técnico em Alimentos, de ingressar em um curso superior na área.

Levou-se em conta ainda, que nenhuma Instituição de Ensino Superior pública na região central do estado de Minas Gerais oferecia o curso de Engenharia de Alimentos sendo que, as universidades mais próximas que possuíam esse curso na época, eram a UFV/Campus de Viçosa e a Universidade Federal de Lavras. Observou-se também que, na região de Belo Horizonte, somente o Uni-BH, faculdade particular, oferecia o curso de Engenharia de Alimentos.

A possibilidade da interação entre os três campi da Universidade Federal de Viçosa também foi destacada, já que o Campus de Viçosa já possuía um departamento de Tecnologia de Alimentos consolidado pela excelência nas atividades de ensino, pesquisa e extensão, e o Campus de Rio Paranaíba que havia implantado o curso de Ciência de Alimentos oferecendo assim, possibilidades de uma grande parceria e interação intercampi nas atividades acadêmicas do Campus de Florestal.

Tendo em mente que a interação entre ensino, pesquisa e extensão se faz presente na missão institucional da UFV desde sua origem, o curso de Engenharia de Alimentos da UFV - Campus Florestal tem buscado inserir essa trilogia indissociável em seus objetivos. Durante o curso os alunos são incentivados a participar de projetos de ensino, pesquisa e extensão que podem possuir caráter multidisciplinar envolvendo os demais cursos do campus como Física, Química, Ciências Biológicas, Gestão Ambiental, Agronomia, Ciência da Computação, Administração e Matemática.

O curso de Engenharia de Alimentos foi reconhecido através da Portaria Ministerial n.º 306, de 23 de abril de 2015, publicada no Diário Oficial da União n.º 77, de 24 de abril de 2015 (ANEXO II)

3. Fundamentação Legal

Como referência básica para a elaboração do Projeto Pedagógico do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos da UFV *Campus Florestal*, considerou-se a legislação apresentada a seguir.

3.1 Regulamentação externa

- LEI N.º 9.394 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L9394.htm
- LEI Nº 9.795, DE 27 DE ABRIL DE 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L9795.htm#art14
- Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002. Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/D4281.htm
- RESOLUÇÃO Nº 1, DE 17 DE JUNHO DE 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>
- LEI Nº 13.005 DE 25 DE JUNHO DE 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. Observar, em especial as Metas e Estratégias vinculadas ao Ensino Superior. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/113005.htm
- DECRETO Nº 5154, DE 23 DE JULHO DE 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei no. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências (cotas). Regulamentou dispositivos da LDB no tocante a educação profissional e tecnológica. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm
- DECRETO Nº 5.626 DE 22 DE DEZEMBRO DE 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm
- RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 2, DE 18 DE JUNHO DE 2007. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/rces002_07.pdf
- RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 3, DE 2 DE JULHO DE 2007. Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/rces003_07.pdf

- LEI Nº 11.788 DE 25 DE SETEMBRO DE 2008 Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Disponível em:
http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm

DECRETO Nº 7.234, DE 19 DE JULHO DE 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Disponível em: <

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm >.

Acesso em: maio de 2020.

- PORTARIA NORMATIVA MEC Nº 23 de 29 de dezembro de 2010. Altera dispositivos da Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, que Institui o e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação, e o Cadastro e-MEC de Instituições e Cursos Superiores e consolida disposições sobre indicadores de qualidade, banco de avaliadores (Basis) e o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) e outras disposições. Diário Oficial da União nº 249 – 29/12/2010 (quarta-feira) – Seção 1 – Págs. 31-36
<https://www.jusbrasil.com.br/diarios/DOU/2010/12/29/Secao-1?p=3>
- DECRETO Nº 7.611, DE 17 DE NOVEMBRO DE 2011. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências. Disponível em:
http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/decreto/d7611.htm
- LEI Nº 12.764, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei 8.112, de 11 de dezembro de 1990. Disponível em:
http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/112764.htm
- DECRETO Nº 7.824 DE 11 DE OUTUBRO DE 2012. Regulamenta a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio (cotas). Disponível em:
http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7824.htm
- RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 2, DE 15 DE JUNHO DE 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Disponível em:
http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp002_12.pdf

- RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 1, DE 30 DE MAIO DE 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp001_12.pdf
- LEI Nº 13.146, DE 6 DE JULHO DE 2015. Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência. Define condições de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/113146.htm
- RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 7, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192

3.2 Normas internas da UFV

A gestão do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos da UFV *campus* Florestal, é exercida por um colegiado, denominado Comissão Coordenadora, em atendimento às Resoluções do CEPE nº 09/2015, que aprovou a forma da gestão acadêmica dos cursos de graduação da Universidade Federal de Viçosa. As informações acadêmicas do curso estão disponibilizadas na forma impressa na Coordenação de Curso e virtual no site do Curso, conforme exigência que consta no Art. 32 da Portaria Normativa Nº 40 de 12/12/2007 e alterada pela Portaria Normativa MEC Nº 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010¹.

Além dessas resoluções, o curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos da UFV *campus* Florestal, também observa as seguintes legislações internas:

- RESOLUÇÃO DO CEPE DE CRIAÇÃO DO CURSO ATA Nº. 464. Disponível em: <http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/CEPE4641.pdf>.

¹ Todas as resoluções CEPE podem ser encontradas no seguinte endereço eletrônico: http://www.soc.ufv.br/?page_id=16476

- REGIMENTO GERAL DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Disponível em: < <http://www.novoscursos.ufv.br/orgaos/ufv/soc/www/wp-content/uploads/Regimento-Geral-UFV-2013.pdf> >.
- ESTATUTO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Disponível em: < <http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/Estatuto-UFV-Multicampi-2014.pdf> >.
- REGULAMENTO DISCIPLINAR UFV *CAMPUS FLORESTAL*. Disponível em: <https://producao.caf.ufv.br/noticias/files/arquivos/avulsos/70.pdf>
- PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL DA UFV (PDI). Disponível em: <https://www.planejar.ufv.br/wp-content/uploads/2018/06/PDI-UFV-2018-2023-VERSAO-FINAL-SITE.pdf>
- PROJETO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL (PPI). O PPI está contido no PDI.
- RESOLUÇÃO CEPE 07/2007 DE 05 DE DEZEMBRO DE 2007. Aprova a Política de Extensão da UFV, que passa a fazer parte integrante desta Resolução. Disponível em: http://arquivo.ufv.br/soc/files/pag/cepe/completa/2007/07_07.htm
- RESOLUÇÃO CEPE Nº09/2015. Aprova a Gestão Acadêmica dos cursos de graduação da UFV. Aprova o Regimento da Comissão Coordenadora dos cursos superiores. Disponível em: <http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/09-2015-CEPE-Gest%C3%A3o-Acad%C3%AAmica.pdf>.
- RESOLUÇÃO CEPE Nº 08/2015 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2015. Aprova o Regimento do Conselho Técnico de Graduação, que passa a fazer parte integrante desta Resolução. Revoga as disposições em contrário, em especial as Resoluções nº 07/2010 e 09/2013 do CEPE. Disponível em: <http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/08-2015-CEPE-Regimento-Interno-CTG.pdf>
- RESOLUÇÃO CEPE Nº 11/2016 DE 22 DE JUNHO DE 2016. Aprova as Normas para Preenchimento de Programas Analíticos de Disciplinas. Disponível em: <http://www.pre.ufv.br/wp-content/uploads/2017/05/D-Formato-do-Programa-Anal%C3%ADtico-Res.-11-2016.pdf>
- RESOLUÇÃO CEPE Nº 05/2018 DE 14 DE MAIO DE 2018. Aprova as Diretrizes para os Cursos de Graduação da UFV. 1 Prorroga o prazo para 17 de agosto de 2018, para que os cursos de graduação se adequem ao estabelecido nas Diretrizes para os Cursos de Graduação da UFV, conforme consta no Anexo desta Resolução; 2. Inclui os seguintes itens obrigatórios na construção do Projeto Pedagógico do Curso: “i. Descrição da compatibilidade entre as habilidades e competências esperadas e as

atividades pedagógicas programadas; e j. Consequências das alterações das atividades pedagógicas para as programações anteriores (matrizes)”; 3. Revoga a Resolução nº 13/2016/CEPE. Disponível em: <http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/05-2018-CEPE-Diretrizes-cursos-Gradua%C3%A7%C3%A3o.pdf>

- RESOLUÇÃO CEPE Nº13/2018 DE 21 DE DEZEMBRO DE 2018. Institui a Comissão Permanente de Acompanhamento do Ensino de Graduação – COPEG e aprova o Regulamento Interno dessa Comissão. Disponível em: <http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/13-2018-CEPE-Comiss%C3%A3o-Permanente-de-Gradua%C3%A7%C3%A3o1.pdf>
- RESOLUÇÃO CEPE Nº18/2018 DE 21 DE DEZEMBRO DE 2018. Aprova o Regimento do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Docência – Pibid. Disponível em: <http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/18-2018-CEPE-Regimento-PIBID.pdf>
- RESOLUÇÃO CEPE Nº03/2019. Aprova o funcionamento do Programa de Monitoria da UFV e dá outras providências. Disponível: <http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/03-2019-CEPE-Altera-Res.-Monitoria.pdf>
- RESOLUÇÃO CEPE Nº 02/2019. Determina o oferecimento da disciplina Matemática Básica; aprova novos formatos para o oferecimento para disciplinas de formação básica; aprova cálculo de carga horária para turmas especiais. Disponível em: <http://www.pre.ufv.br/wp-content/uploads/2017/05/I-Disciplinas-basicas-e-outros-Res.-02-2019CEPE.pdf>
- RESOLUÇÃO Nº08/2019 DE 21 DE MARÇO DE 2019. Aprova a Política de Ações Afirmativas da UFV, que passa a fazer parte integrante desta Resolução; Revoga a Resolução nº 19/2018/CEPE, de 21 de dezembro de 2018. Disponível em: <http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/08-2019-CEPE-A%C3%A7%C3%B5es-Afirmativas-P%C3%B3s.pdf>
- RESOLUÇÃO Nº12/2019 DE 23 DE MAIO DE 2019. Determina que os cursos de graduação sejam avaliados a cada dois anos, com base em informações estruturadas em relatório próprio. Disponível em: <http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/12-2019-CEPE-Qualidade-Cursos-Gradua%C3%A7%C3%A3o.pdf>
- RESOLUÇÃO Nº11/2019 DE 23 DE MAIO DE 2019. Determina que as disciplinas de graduação sejam avaliadas a cada período de oferecimento pelos discentes e docentes da UFV. Disponível em: <http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/11-2019-CEPE-Altera-Res.-Avalia%C3%A7%C3%A3o-de-Disciplinas.pdf>

- RESOLUÇÃO Nº 1/2020 DE 10 DE FEVEREIRO DE 2020. Dispõe sobre o Regime Didático 2020 dos cursos de graduação da UFV. Revoga a Resolução nº 11/2018/CEPE, de 21/12/2018. Disponível em: <http://www.sre.caf.ufv.br/wp-content/uploads/01-2020-CEPE-Regime-Did%C3%A1tico.pdf>
- RESOLUÇÃO Nº 06/2022 DE 15 DE MARÇO DE 2022. Regulamenta a creditação curricular das atividades de extensão nos cursos de graduação da UFV. Disponível em: <https://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/Resolu%C3%A7%C3%A3o-Cepe-6-2022-Credita%C3%A7%C3%A3o-das-atividades-de-extens%C3%A3o.pdf>

3.3 Normas próprias do curso

A Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior apresenta Diretrizes Curriculares Nacionais específicas para cada curso de graduação. Essas diretrizes, com pareceres e resoluções específicas, podem ser acessadas no Portal do MEC, no seguinte endereço eletrônico²: <http://portal.mec.gov.br/secretaria-de-regulacao-e-supervisao-da-educacao-superior-seres/323-secretarias-112877938/orgaos-vinculados-82187207/12991-diretrizes-curriculares-cursos-de-graduacao>.

No espaço a seguir serão apresentados os pareceres e resoluções específicos do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos:

- PARECER CNE/CES Nº 1.362/2001, APROVADO EM 12 DE DEZEMBRO DE 2001 - Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Engenharia. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES1362.pdf>
- RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 11, DE 11 DE MARÇO DE 2002 - Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=15766-rces011-02&category_slug=junho-2014-pdf&Itemid=30192
- PARECER CNE/CES Nº 1/2019, APROVADO EM 23 DE JANEIRO DE 2019 - Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia. Disponível em:

²Também podem ser encontradas no site da UFV no seguinte endereço eletrônico: <http://www.projetopedagogicos.ufv.br/?entries=diretrizes-curriculares>

http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=109871-pces001-19-1&category_slug=marco-2019-pdf&Itemid=30192

- RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 2, DE 24 DE ABRIL DE 2019 - Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=112681-rces002-19&category_slug=abril-2019-pdf&Itemid=30192

4. Concepção do Curso

O curso de Engenharia de Alimentos foi concebido para formar Engenheiros de Alimentos para desempenhar a atividade profissional regulamentada através da lei nº 5.194 de dezembro de 1966 e da Resolução 218 de 29/06/1973 do Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia (CONFEA).

O Engenheiro de Alimentos tem como campo profissional de atuação as indústrias que operam com processamento de alimentos, qualidade e conservação de matérias-primas agroalimentares, produção de ingredientes alimentícios, empresas de produção e comercialização de equipamentos agroindustriais, assistência técnica e consultoria, instituições governamentais e não governamentais de ensino, pesquisa e extensão em ciência e tecnologia de alimentos.

5. Objetivos do Curso

Objetivo Geral

O objetivo geral do curso é formar Engenheiros de Alimentos com capacidade de análise crítica e ética, aptos a atuar nos diferentes ramos da Engenharia de Alimentos.

Objetivos Específicos

- Formar Engenheiros de Alimentos com capacidade de desenvolver, acompanhar e otimizar projetos de implantação e expansão de indústrias de alimentos e de serviços de alimentação;

- Formar Engenheiros de Alimentos com capacidade de atuar na operacionalização destas mesmas unidades;
- Formar Engenheiros de Alimentos com capacidade de atuar em laboratórios de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e sensoriais;
- Formar Engenheiros de Alimentos com capacidade de atuar no desenvolvimento de produtos e processos agroalimentares;
- Formar Engenheiros de Alimentos com capacidade de atuar no planejamento e implementação de programas de controle e gestão de qualidade em indústrias de alimentos e em gerenciamento agroindustrial.

6. Perfil e competências profissionais do egresso

Tão importante quanto a garantia da sólida formação, fundamentada em competências teóricas e práticas, é a aquisição de habilidades comportamentais, para a formação de um engenheiro-cidadão, fundamentais para o exercício da cidadania e a inserção e permanência profissional do egresso em uma sociedade cada vez mais exigente, em constante transformação e acelerado processo de geração de informações e conhecimentos.

Para assegurar essa formação, conforme consta na Resolução nº 05/2018/CEPE, as ações educacionais devem:

- Oportunizar vivências imbuídas de valores, como solidariedade e ética;
- Praticar o respeito e acolhimento às diferenças;
- Assumir processos educativos com caráter inclusivo e de respeito à pluralidade;
- Respeitar a natureza, a partir de busca pelo equilíbrio ambiental e desenvolvimento sustentável;
- Formar cidadãos críticos e reflexivos, capazes de atuar, agir e modificar a realidade na qual estão inseridos;
- Valorizar a tecnologia no que tange à contribuição para a melhoria da qualidade de vida das pessoas;

- Implantar atividades de ensino, pesquisa e extensão alicerçadas no princípio da indissociabilidade.

As ações educacionais explicitadas na Resolução nº 05/2018/CEPE estão em consonância com o perfil desejado do engenheiro como consta na Resolução CNE/CES nº 2 de 24/04/2019. O profissional deve ter visão holística e humanista, ser crítico, reflexivo, criativo, cooperativo e ético e com forte formação técnica; estar apto a pesquisar, desenvolver, adaptar e utilizar novas tecnologias, com atuação inovadora e empreendedora; ser capaz de reconhecer as necessidades dos usuários, formular, analisar e resolver, de forma criativa, os problemas de Engenharia; adotar perspectivas multidisciplinares e transdisciplinares em sua prática; considerar os aspectos globais, políticos, econômicos, sociais, ambientais, culturais e de segurança e saúde no trabalho; atuar com isenção e comprometimento com a responsabilidade social e com o desenvolvimento sustentável.

Os cursos de graduação da UFV, segundo a Resolução nº 05/2018/CEPE, devem capacitar o estudante com uma sólida formação técnico-científico profissional, com competências e habilidades para:

- Compreender e aplicar a ética e a responsabilidade profissionais;
- Projetar e conduzir experimentos, assim como analisar e interpretar dados;
- Atuar em equipes multidisciplinares, de modo a compartilhar novos conhecimentos;
- Comunicar-se eficientemente nas formas escrita, oral e gráfica;
- Avaliar o impacto das atividades profissionais no contexto social e ambiental;
- Assumir a postura de permanente busca de atualização profissional.

As habilidade e competências explicitadas na Resolução nº 05/2018/CEPE estão em consonância com as competências do engenheiro segundo a Resolução CNE/CES nº 2 de 24/04/2019.

I - formular e conceber soluções desejáveis de engenharia, analisando e compreendendo os usuários dessas soluções e seu contexto:

a) ser capaz de utilizar técnicas adequadas de observação, compreensão, registro e análise das necessidades dos usuários e de seus contextos sociais, culturais, legais, ambientais e econômicos;

b) formular, de maneira ampla e sistêmica, questões de engenharia, considerando o usuário e seu contexto, concebendo soluções criativas, bem como o uso de técnicas adequadas;

II - analisar e compreender os fenômenos físicos e químicos por meio de modelos simbólicos, físicos e outros, verificados e validados por experimentação:

a) ser capaz de modelar os fenômenos, os sistemas físicos e químicos, utilizando as ferramentas matemáticas, estatísticas, computacionais e de simulação, entre outras.

b) prever os resultados dos sistemas por meio dos modelos;

c) conceber experimentos que gerem resultados reais para o comportamento dos fenômenos e sistemas em estudo.

d) verificar e validar os modelos por meio de técnicas adequadas;

III - conceber, projetar e analisar sistemas, produtos (bens e serviços), componentes ou processos:

a) ser capaz de conceber e projetar soluções criativas, desejáveis e viáveis, técnica e economicamente, nos contextos em que serão aplicadas;

b) projetar e determinar os parâmetros construtivos e operacionais para as soluções de Engenharia;

c) aplicar conceitos de gestão para planejar, supervisionar, elaborar e coordenar projetos e serviços de Engenharia;

IV - implantar, supervisionar e controlar as soluções de Engenharia:

a) ser capaz de aplicar os conceitos de gestão para planejar, supervisionar, elaborar e coordenar a implantação das soluções de Engenharia.

b) estar apto a gerir, tanto a força de trabalho quanto os recursos físicos, no que diz respeito aos materiais e à informação;

c) desenvolver sensibilidade global nas organizações;

d) projetar e desenvolver novas estruturas empreendedoras e soluções inovadoras para os problemas;

e) realizar a avaliação crítico-reflexiva dos impactos das soluções de Engenharia nos contextos social, legal, econômico e ambiental;

V - comunicar-se eficazmente nas formas escrita, oral e gráfica:

a) ser capaz de expressar-se adequadamente, seja na língua pátria ou em idioma diferente do Português, inclusive por meio do uso consistente das tecnologias digitais de informação e comunicação (TDICs), mantendo-se sempre atualizado em termos de métodos e tecnologias disponíveis;

VI - trabalhar e liderar equipes multidisciplinares:

a) ser capaz de interagir com as diferentes culturas, mediante o trabalho em equipes presenciais ou a distância, de modo que facilite a construção coletiva;

b) atuar, de forma colaborativa, ética e profissional em equipes multidisciplinares, tanto localmente quanto em rede;

c) gerenciar projetos e liderar, de forma proativa e colaborativa, definindo as estratégias e construindo o consenso nos grupos;

d) reconhecer e conviver com as diferenças socioculturais nos mais diversos níveis em todos os contextos em que atua (globais/locais);

e) preparar-se para liderar empreendimentos em todos os seus aspectos de produção, de finanças, de pessoal e de mercado;

VII - conhecer e aplicar com ética a legislação e os atos normativos no âmbito do exercício da profissão:

a) ser capaz de compreender a legislação, a ética e a responsabilidade profissional e avaliar os impactos das atividades de Engenharia na sociedade e no meio ambiente.

b) atuar sempre respeitando a legislação, e com ética em todas as atividades, zelando para que isto ocorra também no contexto em que estiver atuando; e

VIII - aprender de forma autônoma e lidar com situações e contextos complexos, atualizando-se em relação aos avanços da ciência, da tecnologia e aos desafios da inovação:

- a) ser capaz de assumir atitude investigativa e autônoma, com vistas à aprendizagem contínua, à produção de novos conhecimentos e ao desenvolvimento de novas tecnologias.
- b) aprender a aprender.

Durante todo o curso, a formação desejada do perfil do engenheiro de alimentos e suas competências são trabalhadas na matriz curricular proposta no PCC do curso. Nas disciplinas são estimuladas a aplicação de metodologias inovadoras como trabalhos em equipe, seminários, desenvolvimento de protótipos e projetos multidisciplinares que irão contribuir tanto para o fortalecimento dos conhecimentos científicos, específicos e profissionais como também das habilidades comportamentais. Além disso, essa formação desejada também é construída através da participação em atividades extracurriculares, como núcleos de estudos, empresa júnior, participação em eventos, cursos e minicursos e projetos de ensino, pesquisa e extensão. Para alcançar esses objetivos, a orientação acadêmica é um ponto fundamental, e desde o primeiro semestre do curso os alunos são orientados por professores do curso, com o objetivo de conhecer melhor o aluno e orientá-lo em todo o processo de desenvolvimento de sua formação, em busca da felicidade e sucesso profissional.

O Engenheiro de Alimentos egresso da Universidade Federal de Viçosa-Campus Florestal deverá possuir uma formação básica sólida e generalista, possibilitando a atuação nos diversos seguimentos da engenharia de alimentos:

- a) Atuação em processos que vão desde a obtenção da matéria prima até o tratamento dos resíduos e descarte de embalagens pelo consumidor, ou seja, poderá atuar em todo o ciclo de vida dos produtos e também no desenvolvimento de novos produtos, liderando equipes de trabalho e treinando colaboradores.

- b) Atuação em todo o ciclo de vida de empreendimentos, desde a sua concepção até a gestão e manutenção, devido a uma formação na área de empreendedorismo, administração e gestão industrial.
- c) Atuação na área de treinamento, consultoria e assistência técnica, atuando de forma independente ou em empresas de consultoria

Além disso, o egresso deverá ter a habilidade comunicação oral e escrita, de trabalhar em equipe, liderar equipes, resolver problemas de forma criativa, trabalhar com equipes com diversidade de gênero, cultural, étnica e de orientação sexual, capacidade de organização e responsabilidade social, ambiental e ética perante à sociedade.

O curso de Engenharia de Alimentos da UFV-Campus Florestal se preocupa em avaliar se o perfil do egresso e as competências profissionais são alcançadas. Essa avaliação acontece ainda durante a formação do aluno, durante o curso de graduação, através da avaliação da evolução das habilidades comportamentais durante as disciplinas, assim como nas reuniões de orientação acadêmica que acontecem pelo menos uma vez por semestre. Essa avaliação também é conduzida através de consultas, pesquisas e troca de experiências com ex-alunos do curso. Desta forma, é possível ter um *feedback* que possibilita a melhoria das disciplinas, metodologias, e outros aspectos importantes para a melhoria contínua do curso.

7. Estrutura Curricular

A Engenharia de Alimentos abrange diferentes áreas do conhecimento, incluindo Matemática, Física, Química e Biologia e, assim sendo, a estrutura curricular envolve diferentes disciplinas dentro dessas grandes áreas. Além das disciplinas de formação geral, que são ligadas às áreas básicas, existem as disciplinas específicas e profissionalizantes que necessitam dos conhecimentos básicos inicialmente adquiridos.

O curso de Engenharia de Alimentos da UFV-Campus Florestal possui carga horária total de **3840 horas**. A estrutura curricular contempla também a flexibilização por meio da inclusão de disciplinas optativas e facultativas que permitem a exploração e

abordagem não só de temas do campo especializado, mas também de tópicos abrangentes, atuais e relevantes de áreas como Gestão Ambiental e Administração. A matriz curricular exige uma carga horária mínima de 750 horas de disciplinas optativas e permite cursar até 240 horas de disciplinas facultativas, conforme Regime Didático da UFV (Artigo 51). As disciplinas optativas são divididas em 3 grupos. O Grupo A corresponde às disciplinas específicas do curso de Engenharia de Alimentos, o Grupo B corresponde às disciplinas da área de Empreendedorismo e Ambiental e o Grupo C corresponde às demais disciplinas optativas. A Tabela 1 lista o número de crédito e carga horária necessários em cada grupo de optativas para integralizar o curso.

Tabela 1. Carga horária e créditos mínimos das disciplinas optativas

Grupo de Optativas	Carga horária	Créditos
Grupo A	450	30
Grupo B	180	12
Grupo C	120	8
Total	750	50

7.1 Formação Geral

Os estudantes do curso de Engenharia de Alimentos têm contato com as disciplinas de áreas gerais, formando uma base sólida nas áreas de Matemática, Física, Química e Biologia que serão necessárias para o bom desempenho e compreensão das disciplinas específicas e profissionalizantes (Tabela 1). Além disso, esses estudantes, ao longo do curso, também são direcionados a cursar disciplinas nas áreas de Gestão Ambiental, Administração e Informática, fornecendo assim, uma diversidade de conhecimentos importantes para a vida profissional. As disciplinas possuem carga horária teórica e/ou prática possibilitando uma melhor formação para o aluno.

Tabela 2. Disciplinas de formação geral do curso de Engenharia de Alimentos

Disciplinas de formação geral	CH teórica	CH prática	CH total
MAF141 - Cálculo Diferencial e Integral I	90	0	90
QMF100 - Química Geral	60	0	60
QMF107 - Laboratório de Química Geral	0	30	30

QMF136 - Química Orgânica Experimental I	0	30	30
QMF138 - Fundamentos de Química Orgânica	45	0	45
FIF201 - Física I	60	0	60
MAF135 - Geometria Analítica e Álgebra Linear	90	0	90
MAF143 - Cálculo Diferencial e Integral II	60	0	60
QMF112 - Química Analítica Aplicada	45	0	45
QMF119 - Laboratório de Química Analítica Aplicada	0	30	30
BQF100 - Bioquímica Fundamental	60	0	60
BQF101 - Laboratório de Bioquímica I	0	30	30
CBF110 - Biologia Celular	30	0	30
CBF112 – Práticas de Biologia Celular	0	30	30
FIF233 – Mecânica	60	0	60
MAF243 - Cálculo Diferencial e Integral III	60	0	60
CCF100 - Introdução à Programação	30	30	60
CBF190 - Microbiologia Geral	30	30	60
FIF202 - Física II	60	0	60
MAF271 - Cálculo Numérico	60	0	60
QMF152 - Físico Química I	45	0	45
QMF153 - Físico Química Experimental I	0	30	30
TGA371 - Teoria Geral da Administração	30	0	30
MAF105 - Iniciação à Estatística	60	0	60
QMF154 - Físico Química II	45	0	45
QMF155 - Físico Química Experimental II	0	30	30
MAF261 - Estatística Experimental	60	0	60
ADF334 – Diversidade Humana nas Organizações	30	0	30
Total	1110	270	1380

7.2. Formação Específica e/ou Profissional

Na sequência do curso, o futuro engenheiro cursará disciplinas específicas, que abordam de forma interdisciplinar os conhecimentos imprescindíveis para a formação do profissional da área de alimentos, envolvendo os conceitos abordados primeiramente nas disciplinas básicas do curso e conhecimentos aplicados à área de engenharia de alimentos, também sendo lecionadas aulas teóricas e práticas para melhor capacitação profissional.

Por fim, são ofertadas disciplinas profissionalizantes, com carga teórica e prática, capacitando o estudante para atuação profissional nas diferentes áreas envolvidas na profissão, de forma também interdisciplinar, interligando conhecimentos básicos e específicos para atuação do engenheiro de alimentos.

Tabela 3. Disciplinas de formação específica e ou profissional do curso de Engenharia de Alimentos

Disciplinas de formação específica	CH teórica	CH prática	CH total
EAF325 - Introdução à Engenharia de Alimentos, Ética e Cidadania	30	60	90
EAF390 - Matérias-Primas Agropecuárias	30	0	30
EAF428 - Princípios de Resistência dos Materiais	60	0	60
EAF210 - Microbiologia de Alimentos	30	30	60
EAF386 - Mecânica dos Fluidos	60	0	60
EAF406 - Química de Alimentos I	30	30	60
EAF429 – Embalagens de Alimentos	30	30	60
EAF387 - Transferência de Calor e Massa	60	0	60
EAF388 - Laboratório de Fenômenos de Transportes	0	30	30
EAF407 - Química de Alimentos II	30	30	60
EAF463 - Higiene Industrial e Legislação	30	30	60
EAF109 - Metodologia Científica Aplicada à Engenharia de Alimentos	30	0	30
EAF472 - Operações Unitárias I	60	0	60
AGF 150 - Desenho Técnico	60	0	60
EAF461 - Análise de Alimentos	30	30	60
EAF468 - Análise Sensorial	30	30	60
EAF473 - Operações Unitárias II	60	0	60
EAF484 - Princípios de Conservação de Alimentos	60	0	60
EAF417 – Processos Bioquímicos Industriais	60	0	60
EAF436 - Planejamento e Projetos Agroindustriais I	45	30	75
EAF462 - Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	60	0	60
EAF474 - Operações Unitárias III	60	0	60
EAF488 - Laboratório de Operações Unitárias	0	30	30
TGA382 - Controle da Poluição em Processos Industriais	60	0	60
EAF394 - Projeto de Conclusão de Curso	30	0	30
EAF437 - Planejamento e Projetos Agroindustriais II	30	30	60
EAF395 - Trabalho de Conclusão de Curso	0	60	60
EAF496 - Estágio Supervisionado	0	180	180
EAF486 – Seminários de Estágio	15	0	15
Total	1080	630	1710

7.3. Estágio Curricular Supervisionado

O estágio é um componente curricular obrigatório que proporciona aos futuros profissionais um contato com os ambientes de trabalho em que poderão atuar. O estudante deve cumprir, no mínimo, 180 horas de estágio em instituições públicas, privadas,

empresas e demais locais que proporcionem ao futuro profissional um contato da teoria com a prática.

O estágio curricular é ofertado por meio da disciplina EAF496-Estágio Supervisionado que contabiliza 12 créditos (180h) no período. O estágio e poderá ser realizado durante o período letivo ou durante o período de recesso escolar e neste caso, os 12 créditos da disciplina não serão contabilizados no cálculo de número máximo de créditos que o aluno pode cursar no período.

Existem na Universidade setores específicos de apoio administrativo às atividades relacionadas aos estágios. Neles, os funcionários buscam constantemente lugares propícios e de qualidade onde nossos acadêmicos podem realizar estágios.

O estágio deve ser registrado e assinado contrato com o Setor de Estágios. Ao final, o estudante deverá apresentar relatório das atividades desenvolvidas que será avaliado por um professor da área. O estudante também deve cursar a disciplina EAF486-Seminário de Estágios após a realização do estágio. Nesta disciplina o aluno deve apresentar um seminário que pode ser elaborado de 2 formas:

- a) Relato das principais atividades desenvolvidas;
- b) Estudos de caso vivenciados durante o estágio.

O Seminário de estágio acontece em sessão aberta ao público, possibilitando a troca de experiência entre estudantes de variados períodos do curso. As apresentações do seminário na modalidade de estudos de caso são estimuladas, pois esses estudos são repassados para os professores que podem utilizar os exemplos de casos reais vividos na indústria em suas disciplinas que em conjunto com metodologias inovadoras de ensino, contribuem para o ensino e aprendizagem.

O regulamento do estágio supervisionado encontra-se no Apêndice I.

7.4 Atividades Complementares

As atividades complementares são componentes curriculares que objetivam enriquecer e complementar os elementos de formação do perfil do graduando e que

possibilitam o reconhecimento da aquisição discente de conteúdos e competências, adquiridas dentro ou fora do ambiente acadêmico. O estímulo a atividades culturais, transdisciplinares e inovadoras enriquecem a formação geral do estudante que deve ter a liberdade de escolher atividades a seu critério.

A formação do futuro profissional será enriquecida com Atividades Acadêmicas – Científicas – Culturais caracterizadas como Atividades Complementares (EAF 262 - Atividades Complementares I e EAF 263 - Atividades Complementares II), que ocorrerão paralelamente à formação acadêmica. Embora as disciplinas sejam ofertadas na modalidade optativa, os alunos são estimulados desde o início do curso a participar de atividades que complementem a sua formação.

Dentre as Atividades Complementares podem ser destacadas: monitoria, atividades de pesquisa, publicação de produção científica, participação em eventos técnico-científicos e culturais, participação em programas de tutoria, empresa júnior, núcleos interdisciplinares, estágios extracurriculares além da participação em eventos associados à temática da Educação Ambiental e Educação das relações Étnico-raciais.

Para a integralização curricular da EAF 262 e da EAF 263, o aluno precisa cumprir atividades que serão convertidas em pontos que contabilizarão 30h em cada disciplina. A pontuação para integralizar a disciplina consta no regulamento de atividades complementares (Apêndice II). Os comprovantes, relatórios e certificados das atividades cumpridas devem ser apresentadas para a contabilização dos pontos

7.5 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso está dividido nas disciplinas: EAF394 – Projeto de Conclusão de Curso e EAF395 – Trabalho de Conclusão de Curso. Na disciplina EAF394, os estudantes do curso, sob a orientação de um professor, deverão elaborar um projeto sobre um tema relacionado à sua área de formação. O projeto será apresentado de forma oral ao público em sessão aberta e avaliado por professores da área. Na disciplina EAF395, também sob a orientação do professor, o projeto será executado pelos estudantes. Uma monografia ou artigo científico deverá ser desenvolvida e o

trabalho também será apresentado de forma oral ao público em sessão aberta e avaliado por uma banca de professores da área.

O TCC é um trabalho que deve ser executado individualmente ou em equipe, relacionado com as atribuições profissionais. O regulamento do TCC consta no Apêndice III.

O Projeto e o Trabalho de Conclusão do Curso, de acordo com sua natureza, serão desenvolvidos dentro das seguintes categorias:

I – Estudo de casos, apoiado em ampla revisão bibliográfica sobre o tema, com análise crítica e tratamento de dados, desde que não envolva dados obtidos em pesquisas já concluídas e não publicadas. Nesta categoria deverá constar na capa, seguindo o título: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA;

II – Projeto e Trabalho de pesquisa ou ensino desenvolvido segundo método experimental, com análise dos dados e redação na forma científica e/ou técnica;

III – Elaboração e implantação de solução de problemas na indústria de alimentos das diferentes áreas pertinentes à formação do estudante;

IV – Elaboração de plano de negócios com análise de viabilidade técnica e financeira de um empreendimento na área de alimentos

Na modalidade III, os estudantes têm a oportunidade de realizar o trabalho de conclusão de curso resolvendo um problema de real da indústria. Nesta modalidade, a indústria deve assinar um termo de compromisso, permitindo a realização do trabalho em suas instalações. Esse trabalho é geralmente realizado em conjunto com o estágio ou mesmo por estudantes que já trabalham na indústria. Nesta modalidade são estreitados os laços entre a indústria e a universidade, proporcionando o compartilhamento de conhecimento e informações.

A modalidade IV consolida a formação do engenheiro empreendedor. Para executar o TCC nesta modalidade o aluno deve ter cursado as disciplinas da área de empreendedorismo além de ter realizado cursos na área, comprovando a sua aptidão para a realização do TCC,

7.6 Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana

As Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana constituem-se de orientações, princípios e fundamentos para o planejamento, execução e avaliação da Educação, e têm por meta, promover a educação de cidadãos atuantes e conscientes no seio da sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil, buscando relações étnico-sociais positivas, rumo à construção de nação democrática.

A Educação das Relações Étnico-Raciais tem por objetivo a divulgação e produção de conhecimentos, bem como de atitudes, posturas e valores que eduquem cidadãos quanto à pluralidade étnico-racial, tornando-os capazes de interagir e de negociar objetivos comuns que garantam, a todos, respeito aos direitos legais e valorização de identidade, na busca da consolidação da democracia brasileira.

O atendimento ao disposto na Resolução CNE/CP 01/2004 ocorre de duas formas: a) por meio da abordagem transversal e ou específica junto aos conteúdos de diversas disciplinas que compõem a matriz curricular do curso e b) por meio da abordagem transversal e ou específica desenvolvida em projetos de ensino, pesquisa e extensão.

No Curso de Engenharia de Alimentos o atendimento ao disposto na Resolução CNE/CP 01/2004 ocorre por meio da abordagem transversal do tema relações étnico-raciais junto ao conteúdo das disciplinas que compõem a matriz curricular do curso, e em projetos de ensino, pesquisa e extensão.

A Educação das Relações Étnico-Raciais e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes está especificamente incluída na disciplina obrigatória ADF334-Diversidade Humana nas Organizações, que possui tópicos específicos tratando das diversidades, entre elas as questões relacionadas às relações étnico-raciais. Esse tema também é abordado na disciplina optativa EAF108-Ética e Sustentabilidade na Indústria de Alimentos, que discute temas sobre a ética no ambiente de trabalho que incluem as relações étnico-raciais.

No campo da pesquisa e extensão, assim como no ensino, em atividades extracurriculares, a abordagem do tema das relações étnico-raciais tem sido objeto de ações do corpo docente vinculado ao Curso. Trabalhos de Extensão são desenvolvidos

em parceria com comunidades rurais, pequenos agricultores e aspectos relacionados às relações étnico-raciais sempre são levados em consideração.

O *Campus* UFV Florestal também desenvolve atividades de extensão e culturais tais como Mulheres na Ciência, o Dia da Consciência Negra e o programa PET-Educação que sempre discute questões relacionadas ao tema, com reuniões, apresentações de vídeos e apresentações culturais no *campus*.

7.7 Políticas de Educação Ambiental

A abordagem sobre a Educação Ambiental é cada vez mais relevante no Ensino Superior em virtude da necessidade de ações concretas da sociedade na superação dos problemas do atual contexto e da preparação para o exercício profissional possibilitada por meio da formação acadêmica. Cada vez mais torna-se imperativa a necessidade de uma mudança de posturas e de atitudes cotidianas nas relações socioambientais. O curso de Engenharia de Alimentos da UFV *Campus* Florestal procura formar alunos que possam contribuir com a preservação do meio ambiente, com a capacidade de questionar as ações e propor ações em conformidade com a legislação brasileira.

No curso de Engenharia de Alimentos a educação ambiental perpassa toda matriz curricular como um tema transversal. A educação ambiental faz parte do conteúdo das disciplinas desde o primeiro período do curso, nas disciplinas básicas, até os períodos finais, nas disciplinas de formação profissional. Com isso, o curso procura contribuir e preservar o meio ambiente, em conformidade com a legislação brasileira (Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002). A educação ambiental está contemplada nas disciplinas obrigatórias do curso e optativas da área de Engenharia de alimentos, conforme listadas na Tabela 4.

O tema de educação ambiental também é abordado em disciplinas específicas da área de Gestão Ambiental que constituem o Grupo B de disciplinas optativas (Tabela 5), em conjunto com as disciplinas da área de empreendedorismo.

Os alunos também são estimulados a participarem de diversos eventos realizados no campus que tratam desta temática, bem como, de projetos de pesquisa, ensino e extensão que desenvolvem trabalhos na área de educação ambiental.

Tabela 4. Disciplinas obrigatórias e optativas da área de engenharia de alimentos que tratam do tema educação ambiental

Disciplinas	CH teórica	CH prática	CH total
EAF108 – Ética e Sustentabilidade na Indústria de Alimentos*	30	0	30
EAF 210 – Microbiologia de Alimentos	60	0	60
EAF 390 – Matérias-primas Agropecuárias	45	0	45
EAF 417 – Processos Bioquímicos Industriais	45	0	45
EAF 418 – Cinética e Cálculo de Reatores	60	0	60
EAF 436 – Planejamento e Projetos Agroindustriais I	45	30	75
EAF 437 – Planejamento e Projetos Agroindustriais II	30	30	60
EAF 438 – Processamento de Frutas e Hortaliças*	30	30	60
EAF 461 – Análise de Alimentos	30	30	60
EAF 463 – Processamento de Leite e Derivados*	30	30	60
EAF 477 – Processamento de Carnes e Derivados I*	30	30	60
TGA 382 – Controle da Poluição em Processos Industriais	60	0	60
Total	495	180	675

*disciplinas optativas

Tabela 5. Disciplinas optativas da área de Gestão Ambiental

Disciplinas	CH teórica	CH prática	CH total
TGA 370 – Educação Ambiental	30	0	30
TGA 373 – Gestão Ambiental	60	0	60
TGA 381 – Manejo e Tratamento de Poluentes	45	0	45
TGA 383 – Coleta e Tratamento de Águas Residuárias	45	0	45
TGA 384 – Gerenciamento de Resíduos Sólidos	60	0	60
Total	240	0	240

A comunidade acadêmica também participa da Semana do Meio Ambiente, que ocorre no mês de junho, onde acontecem palestras, debates e mesas-redondas com professores do *campus* e convidados.

7.8 Educação em Direitos Humanos

A abordagem dos vários princípios que compõem a educação em Direitos Humanos se apresenta como uma necessidade importante na formação dos acadêmicos no Ensino Superior, tendo em vista sua atuação direta e indireta com as pessoas na sua inserção no mercado de trabalho. As decisões e os encaminhamentos do cotidiano da profissão trazem desafios relacionados com as relações humanas, que precisam ser

trabalhados nas várias atividades que constituem o percurso dos acadêmicos no seu curso de graduação. O atendimento ao disposto na Resolução CNE/CP N° 1, de 30/05/2012 ocorre de duas formas: a) por meio da abordagem transversal e ou específica junto aos conteúdos de diversas disciplinas que compõem a matriz curricular do curso e b) por meio da abordagem transversal e ou específica desenvolvida em projetos de ensino, pesquisa e extensão. As principais disciplinas que abordam os temas são listadas na Tabela 6

Tabela 6. Disciplinas que tratam da Educação em Direitos Humanos

Disciplinas de formação específica	CH teórica	CH prática	CH total
EAF 325 Introdução à Engenharia de Alimentos, Ética e Cidadania	30	60	90
ADF 334 – Diversidade Humana nas Organizações	30	0	30
EAF 108 – Ética e Sustentabilidade na Indústria de Alimentos	30	0	30
ADF 382 – Comunicação não Violenta nas Organizações	60	0	60
Total	150	60	210

7.9 *Soft Skills* e o Engenheiro Empreendedor

O mercado de trabalho demanda profissionais com habilidade técnica, mas também com habilidades como liderança, trabalho em grupo, planejamento, gestão estratégica e aprendizado de forma autônoma, competências conhecidas como *soft skills*. Em outras palavras, demanda-se crescentemente dos profissionais uma formação técnica sólida, combinada com uma formação mais humanística e empreendedora.

O desenvolvimento das *soft skills* se dá por meio da abordagem transversal e ou específica junto aos conteúdos de diversas disciplinas que compõem a matriz curricular do curso, por meio de trabalhos em equipe, debates, estudos de caso, construção de protótipos e outras metodologias inovadoras e também por meio da abordagem transversal e ou específica desenvolvida em projetos de ensino, pesquisa e extensão.

A aluno do curso de engenharia de alimentos tem a flexibilidade de cursar disciplinas da área de empreendedorismo, que compõem o grupo B de optativas (Tabela 7).

O desenvolvimento do Engenheiro Empreendedor também se dá através da abordagem transversal e ou específica desenvolvida em projetos de ensino, pesquisa e extensão. O Centro de Empreendedorismo e Inovação (CEI) (@ceiufv) atua no campus

UFV-Florestal e possui papel importante na formação empreendedora. O Centro busca promover e fomentar a cultura do empreendedorismo e inovação, engajando o trabalho entre indústrias e universidade. É responsável ainda pela organização de eventos como o “Próximos Passos”, “Acelerathon”.

Tabela 7. Disciplinas da área de Empreendedorismo

Disciplinas de formação específica	CH teórica	CH prática	CH total
ADF 104 – Economia I	60	0	60
ADF 161 – Contabilidade Geral	60	0	60
ADF 341 – Marketing I	60	0	60
ADF 171 – Empreendedorismo e Inovação 1	60	0	60
ADF 118 – Empreendedorismo e Inovação 2	60	0	60
Total	300	0	300

7.10 Prevenção contra acidentes e incêndios

A prevenção contra acidentes e incêndios é discutida desde o primeiro período do curso de Engenharia de Alimentos, sendo um tema abordado em várias disciplinas listadas na Tabela 7.

Tabela 7. Disciplinas que tratam da prevenção contra acidentes e incêndios

Disciplinas de formação específica	CH teórica	CH prática	CH total
EAF 325 – Introdução à Engenharia de Alimentos, Ética e Cidadania	30	60	90
QMF 136 – Química Orgânica Experimental I	0	30	30
QMF 119 – Laboratório de Química Analítica Aplicada	0	30	60
BQF 101 – Laboratório de Bioquímica I	0	30	30
EAF 488 – Laboratório de Operações Unitárias	0	30	30
TGA 385 – Segurança no Trabalho*	60	0	60
Total	90	180	270

*disciplina optativa

O curso procura orientar os alunos sobre como se prevenir contra acidentes e incêndios, tanto no ambiente de trabalho (indústria) como na própria universidade, e como agir em situações de risco, em conformidade com a Lei nº 13.425, de 30 de março

de 2017, que estabelece normas sobre segurança, prevenção e proteção contra incêndios em estabelecimentos de reunião de público.

7.11 Creditação Curricular da Extensão

A creditação curricular da extensão foi estabelecida pela Resolução nº 7 de 18 de dezembro de 2019, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação. Na UFV a creditação curricular da extensão tem como base a Resolução CEPE nº 7/2007 que aprovou a política de extensão da UFV e a Resolução CEPE nº 6/2022 que regulamenta a creditação das atividades de extensão nos cursos de graduação da UFV.

Segundo o artigo Art. 4º da Resolução nº 7 de 18 de dezembro de 2019, as atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos;

Segundo o art. 9º da Resolução CEPE nº 6/2022, a creditação curricular das atividades de extensão nos cursos de graduação da UFV poderá ocorrer por meio dos seguintes componentes curriculares:

I - Disciplina denominada Atividades Curriculares de Extensão, que permita o reconhecimento e contabilização da carga horária de participação em atividades de extensão realizadas ao longo do curso;

II - Disciplinas cuja carga horária seja integralmente ou parcialmente caracterizada como atividade de extensão no seu programa analítico e justificada no projeto pedagógico do curso; ou;

III – disciplinas formativas de Introdução a Atividades de extensão centradas em epistemologias e metodologias de extensão, contabilizando carga horária total máxima de 60 horas em cada curso

O curso de Engenharia de Alimentos da UFV-Campus Florestal possui carga horária total de **3840 horas** e para atender a legislação em vigor ficou definido uma carga horária de extensão de **390 horas** (10,15% da carga horária total), que serão cumpridas da seguinte forma:

I - Disciplina EAF264-Certificação de Atividades de Extensão – O aluno poderá cursar a disciplina e contabilizar até **210 horas** de atividades (até 53,85% da carga horária de extensão). O regulamento da disciplina consta no Apêndice V

II - Disciplinas Obrigatórias do curso com carga horária de extensão

a) EAF325 – Introdução à Engenharia de Alimentos, Ética e Cidadania – Disciplina obrigatória e introdutória do curso. O aluno terá o primeiro contato com a extensão e desenvolverá um projeto – contabiliza **60 horas** de extensão.

b) Outras disciplinas obrigatórias o curso.

III - Disciplinas optativas de Projetos de extensão ou outras disciplinas optativas do curso

a) Disciplinas de Projetos de Extensão (EAF265, EAF266, EAF267, EAF268, EAF269). Cada uma das disciplinas possui 4 créditos práticos e são contabilizadas **60 horas** de atividades de extensão. São desenvolvidos projetos de extensão pré-definidos e coordenados por professores do curso.

b) Outras disciplinas optativas do curso.

Os temas abordados nas disciplinas de projetos de extensão englobam atividades de cunho social e de divulgação de conhecimento através de metodologias tradicionais de extensão e por metodologias digitais, trabalhando com a comunidade em geral.

8. Integralização e Matriz Curricular do Curso

A integralização curricular do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos está em consonância com Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de Engenharia. A matriz é composta por núcleos de conteúdos básicos, profissionais e específicos. Destaca-se ainda disciplinas da área de Empreendedorismo e Administração, Relações étnico-raciais, Ambientais e de Direitos Humanos, que contribuem para uma formação mais humanística, empreendedora e ética.

A disciplina de Atividades Complementares complementa a formação do aluno com atividades extracurriculares e disciplina de Atividades Curriculares de Extensão

promove a contabilização de parte da carga horária de extensão necessária para integralização do curso e contribuem para a construção de um profissional mais humano e ético.

O curso possui carga horária total de 3.840 horas, distribuídas em dez períodos, sendo 3090 horas de disciplinas obrigatórias e 750 horas de disciplinas optativas. A matriz possui uma estrutura flexível devido a carga horária de disciplinas optativas, permitindo que o aluno tenha opções de disciplinas de diferentes áreas de conhecimento e atuação. As disciplinas Optativas são divididas em 3 Grupos: A-Disciplinas da Área de Engenharia de Alimentos; B-Disciplinas da área de Empreendedorismo e Ambiental; C – Disciplinas de Outras Áreas. Na carga horária de disciplinas obrigatórias, estão incluídas 180 horas de Estágio Supervisionado e 90h de Trabalho de conclusão de curso. O prazo mínimo de conclusão é de cinco anos, e o máximo é de oito anos. Para integralizar o curso, o aluno precisa cumprir 390 horas em carga horária de extensão. Essa carga horária pode ser cumprida em disciplinas obrigatória e optativas, em disciplinas de projetos de extensão e na disciplina de atividades curriculares de extensão. A distribuição da carga horária total do curso pode ser observada na Tabela 7.

Tabela 7. Distribuição da carga horária total do curso

	Carga Horária
Disciplinas Obrigatórias	3090
Estágio Supervisionado (180h)	
Trabalho de conclusão de curso (90h)	
Disciplinas Optativas	750
Grupo A (450h)	
Grupo B (180h)	
Grupo C (120h)	
Total	3840
Carga Horária de Extensão (390h)	

A matriz do curso é apresentada no Apêndice IV

9. Metodologia de Ensino e Aprendizagem

A metodologia de ensino e aprendizagem fundamenta-se em concepções de educação que orientam as práticas pedagógicas do curso. Nesse contexto, além da formação técnica e do desenvolvimento de competências, o processo de ensino e aprendizagem deve contribuir para a formação de um cidadão ético que, com competência formal e política, possa atuar no seu contexto social de forma comprometida com a construção de uma sociedade mais justa, solidária e integrada ao meio ambiente.

Definir a metodologia é traçar o caminho a ser percorrido durante o curso para alcançar seu objetivo. Nesse processo, o estudante deve ser visto como sujeito ativo e participativo do processo de ensino e aprendizagem. Para isso, é importante valorizar os questionamentos, as ideias e as sugestões dos estudantes, de maneira a contribuir para que seu aprendizado esteja mais perto de formar cidadãos conscientes, ativos e construtores de novos argumentos.

Buscando a concretização dos objetivos propostos para a formação de um profissional em Engenharia de Alimentos envolvido com sua realidade, a metodologia de ensino e aprendizagem adotada é focada no discente, visto como sujeito ativo e participativo deste processo. Valoriza-se, portanto, os questionamentos, as ideias e as sugestões dos discentes, de maneira a contribuir para que seu aprendizado esteja mais perto de formar cidadãos conscientes, ativos e construtores de novos argumentos.

Sendo assim, os métodos utilizados para promover a transferência e a consolidação de conhecimento adotados no curso de Engenharia de Alimentos são:

Aulas teóricas expositivas: o conteúdo é apresentado estimulando discussões entre os discentes visando à construção de um raciocínio lógico, e a habilidade de sintetizar e integrar o conhecimento adquirido sobre o assunto/tema apresentado. São incluídas dinâmicas, apresentação escrita e oral de trabalhos acadêmicos e grupos de discussão de casos, debates, situações problemas, artigos científicos, aplicabilidade de novas tecnologias e outros assuntos que permitem aos discentes o desenvolvimento de habilidades de análise crítica e integração de conteúdo. Nas aulas teóricas busca-se reduzir o tempo em sala de aula, estimulando o trabalho individual ou em grupo e também através da utilização de metodologias inovadoras como a sala de aula invertida. Além

disso, são utilizadas ferramentas computacionais/aplicativos educacionais como *mentimeter*, *kahoot*, *socrative* entre outros, para tornar as aulas mais dinâmicas e favorecer o aprendizado.

Aulas práticas: empregadas nas disciplinas nas quais se ministram conhecimentos de procedimentos e atitudes. As aulas práticas são ministradas tanto em disciplinas básicas do curso como também em disciplinas específicas. Essas aulas permitem tanto o desenvolvimento de atividades práticas relacionadas com os conceitos teóricos adquiridos quanto à simulação de situações de trabalho, as quais poderão ser encontradas pelos futuros egressos no mercado de trabalho. Nessas aulas, são estimulados o uso de metodologias inovadoras, como o laboratório rotacional, além da utilização de módulos didáticos, softwares de simulação, entre outros.

Projetos interdisciplinares: empregados em disciplinas que possuem conteúdo complementares e relacionados. Os professores propõem um trabalho/projeto para grupos formados por alunos de diferentes disciplinas. Dessa forma, para desenvolvê-lo e solucioná-lo, o aluno deve integrar os conhecimentos específicos de cada disciplina além de interagir com alunos de diferentes períodos. No curso de Engenharia de Alimentos algumas disciplinas realizam atividades deste tipo, a citar Operações Unitárias I (EAF472) com Transferência de Calor e Massa (EAF 387), Processos Bioquímicos Industriais (EAF 417) com Tecnologia de Bebidas, Açúcar e Álcool (EAF 432), e Análise Sensorial (EAF 468) com Desenvolvimento de Novos Produtos (EAF 494).

Disciplinas integradoras de conteúdo: as metodologias de integração de conteúdo fazem parte do processo de ensino e aprendizagem, bem como parte de um processo contínuo da aprendizagem. As disciplinas EAF436-Planejamento e Projetos Agroindustriais I e EAF437-Planejamento e Projetos Agroindustriais II são disciplinas onde o aluno deve utilizar o conhecimento adquirido durante todo o curso para desenvolver um projeto de viabilidade econômica de uma agroindústria. O conteúdo visto no curso também deve ser utilizado na disciplina EAF494-Desenvolvimento de Novos Produtos. Nesta disciplina os alunos devem desenvolver um novo produto, e precisam de conhecimento das áreas de matérias-primas, química, análise de alimentos, microbiologia, análise sensorial, legislação, embalagens, entre outras. A integração do conteúdo também ocorre no desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

Visitas técnicas: contempladas nos programas analíticos de algumas disciplinas onde o aprendizado necessita da integração de seus conteúdos por meio de visitas a campo. As visitas técnicas são possíveis devido ao fortalecimento das relações entre a universidade/curso de Engenharia de Alimentos e a Indústria. Tal relacionamento é de extrema importância, pois possibilita além das visitas técnicas, projetos em comum bem como o oferecimento de estágios para os discentes.

Estágios Supervisionados: atividade formativa de natureza profissional por meio da qual o discente insere-se no ambiente real de trabalho, onde a multiplicidade de situações impõe confrontos éticos e de responsabilidade profissional. Os estágios são realizados durante as férias acadêmicas, ou durante o próprio período letivo visto que a carga horária curricular semanal pode ser compatibilizada. Os discentes procuram seus próprios estágios e contam com a estrutura de apoio do Serviço de Estágio – SEST.

As atividades extracurriculares como iniciação científica de pesquisa, ensino e extensão, participação em projetos de ensino, pesquisa e extensão, participação em empresas juniores, núcleos de estudos, representação estudantil, participação em eventos como semanas acadêmicas, encontros, simpósios, entre outros, são estimuladas. Tais atividades contribuem para a formação técnica e pessoal do aluno e a sua participação pode ser utilizada para cumprir os requisitos das disciplinas de atividades complementares.

Dessa forma, a metodologia de ensino do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos da UFV campus Florestal não está restrita às atividades desenvolvidas em sala de aula, mas contempla uma gama de atividades, com o objetivo de proporcionar ao aluno a construção de autonomia, de forma pluridimensional, que leva em consideração os pilares do conhecimento: aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a conviver e aprender a ser.

10. Avaliação do Processo de Ensino-Aprendizagem

A avaliação do rendimento acadêmico encontra-se disciplinada pelo Regime Didático da Graduação da UFV, que estabelece procedimentos e condições inerentes a esse processo.

Conforme estabelecido no Plano de Desenvolvimento Institucional da UFV - PDI, o processo de avaliação não pode estar dissociado do processo de ensino e aprendizagem. Assim, esse documento orienta que as avaliações da aprendizagem deverão se pautar nos seguintes princípios:

- Planejamento dos procedimentos de avaliação de forma integrada com o processo educacional, com conteúdos e objetivos bem definidos;
- Utilização dos resultados dos procedimentos de avaliação para discussões e redefinições do processo de ensino e aprendizagem;
- Realização de avaliações formativas frequentes e periódicas;
- Opção por instrumentos que possibilitem avaliar aspectos cognitivos, habilidades e competências desenvolvidas durante o processo ensino-aprendizagem;

Especificamente para o curso de Engenharia de alimentos, considera-se o processo de avaliação como um processo contínuo e cumulativo, como parte indissociável das atividades acadêmicas, cujo objetivo é aferir o processo formativo do discente. Dentre as formas de avaliação previstas neste Projeto Pedagógico do Curso, destacam-se: provas dissertativas, testes, apresentação de seminários e trabalhos orais, trabalhos e provas práticas, trabalhos envolvendo o desenvolvimento de protótipos, projetos interdisciplinares e multidisciplinares. Nas avaliações, são estimuladas a formulação de questões que correlacionam a teoria com a prática, através de questões de estudo de caso, que abordam, muitas vezes, conteúdos de disciplinas já cursadas anteriormente pelo discente, contribuindo para o processo contínuo e cumulativo do aprendizado.

Segundo o regime didático da UFV, cada disciplina deverá prever um mínimo de 03 avaliações, aplicadas preferencialmente durante os horários de aulas, às quais se atribuirão conceitos ou notas. Para aprovação nas disciplinas, o aluno deve obter o

mínimo de 60 pontos, condicionados ao mínimo de 75% de presença. Os alunos que tenham obtido de 40 a 59 pontos ao longo do semestre, poderão realizar uma avaliação final no valor de 100 pontos. A nota final do aluno será calculada, a partir da média aritmética da nota obtida no semestre e a nota da avaliação final.

As disciplinas de estágio supervisionado, atividades complementares e atividades de extensão são avaliadas com conceitos. Podem ser atribuídos os conceitos S (Satisfatório) ou N (Não satisfatório).

As avaliações devem ser vistas como uma forma de diagnóstico e aprimoramento das práticas pedagógicas utilizadas pelos professores. Os resultados das avaliações são utilizados para monitorar a eficiência do processo ensino-aprendizagem, para orientar os professores e alunos, para estimular e acompanhar o aprendizado individual dos estudantes e para garantir a obediência a padrões mínimos de qualidade de desempenho profissional dos estudantes que irão se graduar.

11. TICs no Processo de Ensino e Aprendizagem

Na UFV, as Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) têm sido utilizadas de forma a permitir, ao máximo, o desenvolvimento do processo de ensino e aprendizagem em seus três campi. Por isso, conta com laboratórios equipados com computadores com acesso à internet e rede wireless, para uso em ensino, pesquisa e extensão.

A Coordenadoria de Educação Aberta e a Distância – Cead – incentiva o desenvolvimento de novas tecnologias no processo de ensino e aprendizagem e investe nisso. Ela é responsável pela coordenação, supervisão, assessoramento e oferecimento de suporte técnico às atividades realizadas em diferentes áreas de ensino, utilizando as TICs. Além de apoiar os professores nas suas atividades de ensino, pesquisa e extensão, sua proposta também é diversificar as formas de atuação para atingir o maior e mais variado público possível.

Para as disciplinas presenciais e/ou a distância, a Cead disponibiliza suporte técnico (equipamentos, programas etc.) e pessoal especializado para a produção de material didático, utilizando diferentes mídias e formatos.

A Coordenadoria conta, inclusive, com ambientes especialmente desenvolvidos para fins didáticos. Uma importante plataforma oferecida pela Cead é o PVANet Moodle, que é o ambiente virtual de aprendizagem utilizado pela UFV, concebido para receber conteúdos das diversas disciplinas e cursos.

No PVANet Moodle, foram projetadas ferramentas que garantem a inclusão de conteúdo, notícias e agenda, dentre outras, nos mais diferentes formatos: textos, apresentações narradas, vídeos, animações, simulações, chat, fórum, perguntas-e-respostas, sistema de e-mail, entrega de trabalhos, edição compartilhada de arquivo, sistema de avaliação e relatórios de acompanhamento. Todas essas ferramentas permitem maior interação discente/tutor/professor, de forma síncrona e assíncrona, bem como o acompanhamento do processo de ensino e aprendizagem.

O PVANet Moodle, nosso ambiente virtual de aprendizagem, está conectado com o Sistema de Apoio ao Ensino (Sapiens), o que facilita o intercâmbio de informações.

O Sapiens é um sistema computacional que possibilita aos estudantes, professores e coordenadores de curso o acesso a informações gerenciadas pela Diretoria de Registro Escolar da UFV. É por meio desse sistema que os estudantes podem acessar seu histórico escolar, a relação de disciplinas matriculadas, cursadas e a cursar, o plano de estudos, os dados pessoais e a análise curricular (síntese da vida acadêmica). No Sapiens, os professores realizam, diretamente e de forma obrigatória, o lançamento de notas e faltas, além das orientações aos discentes, conforme estabelecido no Regime Didático. Os coordenadores de curso têm acesso, ainda, a diversos relatórios estatísticos que auxiliam nos processos administrativos do curso.

Em agosto de 2019, ocorreu a adesão da UFV ao G Suite for Education da Google possibilitando armazenamento on-line e acessível em qualquer lugar, videoconferências para realização de reuniões e recursos para aulas a distância com gestão de atividades e interatividade. Dentre as diversas ferramentas disponíveis, destacam-se: O Gmail institucional, o Google Drive para armazenamento ilimitado de arquivos na nuvem, Agenda, Docs, Planilhas, Formulários, Apresentações, Chat, o Google Meet para videoconferência e telechamadas e o Google Classroom para gestão de aulas interativas e criação de atividades.

12. Apoio ao Discente

Na perspectiva de atendimento ao discente, a UFV oferece inúmeras possibilidades de desenvolvimento acadêmico, cultural, científico e esportivo aos estudantes, a fim de contribuir para sua formação como cidadão.

O site da UFV possui uma página destinada ao apoio do estudante de graduação, disponível em: <http://www.pre.ufv.br/graduacao/>

A seguir, destacamos ações que objetivam oferecer apoio acadêmico ao discente e outras que visam à assistência estudantil e comunitária.

12.1 Apoio Acadêmico ao discente

Do ponto de vista acadêmico, destacam-se: Apoio ao discente durante o primeiro ano do curso; Orientação Acadêmica; Atendimento Educacional Especializado (AEE); Programa de Monitoria; Programa de Tutoria; Programa de Educação Tutorial - PET; Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência – PIBID; Residência Pedagógica (para Licenciaturas); Intercâmbio e Mobilidade; Empresa Júnior (EJ); e Acesso a sistemas informatizados e a computadores.

Apoio ao discente durante o primeiro ano do curso

O atendimento ao discente durante o primeiro ano do curso consta da Resolução do CEPE Nº 05/2018, com a recomendação de que:

- I. os estudantes sejam acolhidos na universidade, com orientação acadêmica especial;
- II. as atividades de acompanhamento e de orientação pedagógica incluem a apresentação ao contexto acadêmico, o conhecimento do PPC e das habilidades e competências esperadas do egresso do curso.

Na UFV, Campus Florestal, os estudantes do curso de Engenharia de Alimentos têm a oportunidade de participar da semana de acolhimento logo no primeiro semestre de entrada no curso. A semana de acolhimento contém uma programação repleta de atividades interativas, que buscam recepcionar e interagir o aluno à vida universitária.

Dentre as atividades da semana são incluídas atividades culturais e esportivas, além de um encontro com os coordenadores do curso, onde o coordenador apresenta informações essenciais a nova jornada acadêmica como: instruções para acesso aos principais sistemas da universidade (portal UFV, PVANet Moodle, sapiens, registro escolar, site do curso); apresentação do regime didático; oportunidades durante a graduação (monitorias e tutorias, bolsa de iniciação científica, bolsa de extensão, bolsa de ensino, bolsa atividade, NECTEA, ENGAJ e NEPBIO); informações sobre tipos de assistências aos estudante (Divisão de saúde, assistência social e orientadores acadêmicos); e apresentação das principais instalações da universidade e do curso disponíveis para os alunos durante o curso de graduação. Outra atividade da semana de acolhimento é uma reunião com todos os professores específicos do curso, onde cada professor pode se apresentar para que os alunos já tenham o primeiro contato e conheçam a área de atuação de cada um.

Durante o primeiro semestre do curso, os alunos do curso de Engenharia de Alimentos possuem em sua grade a disciplina EAF 325 - Introdução à Engenharia de Alimentos, Ética e Cidadania. Na EAF 325, o coordenador da disciplina organiza palestras com todos os professores do curso, para que o professor apresente ao aluno, mais detalhadamente, sua área de atuação e como suas disciplinas serão importantes para sua atuação profissional, dando ao aluno maior conhecimento sobre todas as áreas de atuação de um Engenheiro de Alimentos.

Além disso, o coordenador da disciplina apresenta aos alunos ingressantes seus orientadores acadêmicos e estabelece três encontros entre aluno e orientador durante o primeiro semestre. Nesses encontros o aluno deve apresentar uma atividade que propicia a avaliação do interesse e desempenho do aluno no curso. Essa atividade é de extrema importância para uma melhor adaptação do aluno em um curso de graduação, nessa difícil transição do ensino médio – graduação.

Orientação Acadêmica

O Regime Didático da UFV prevê a orientação acadêmica aos estudantes de graduação efetivada por um professor/orientador, a quem compete, dentre outras funções, as de:

I – exercer o acompanhamento didático-pedagógico dos seus orientados e zelar para que sejam cumpridas as determinações e recomendações constantes no projeto pedagógico do curso;

II – elaborar, em conjunto com o orientando, o Plano de Estudo a ser cumprido.

Atendimento Educacional Especializado (AEE)

A UFV oferece atendimento educacional especializado (AEE) aos estudantes da UFV que apresentem necessidades educacionais específicas, em razão de deficiências e transtorno do espectro autista. Oferece, em caráter extraordinário, apoio e atendimento relativos a TDAH, transtorno específico da aprendizagem ou outros que sejam decorrentes de condição médica geral e que tenham consequências significativas para o processo de ensino e aprendizagem. Também oferece aos docentes orientações e suporte nas atividades de ensino, contribuindo na elaboração e organização dos recursos didáticos, pedagógicos e de acessibilidade que eliminem as barreiras para a plena participação dos discentes em todo seu processo formativo.

Na UFV-Campus Florestal o atendimento educacional especializado é realizado pelo Núcleo de Apoio à Inclusão – NAI.

Programa de Monitoria

A monitoria é exercida por estudantes regularmente matriculados nos cursos de graduação, em conformidade com o Regimento Geral da UFV e com o Regulamento das Atividades de Monitoria (Resolução CEPE nº 03/2019).

Programa de Tutoria

A tutoria na UFV, por meio do Programa de Apoio Didático às Ciências Básicas (PAB), Resolução CEPE nº 02/2003 e 06/2011, atende aos estudantes ingressantes com baixo desempenho no Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM, nas áreas de Biologia, Bioquímica, Física, Língua Portuguesa, Matemática e Química. Oferece apoio acadêmico e pedagógico, objetivando minimizar as deficiências de conhecimentos básicos necessários às disciplinas introdutórias.

O objetivo do programa de tutoria é reduzir o desnível de conhecimento básico de estudantes que ingressam na universidade, os índices de reprovação e de evasão e, por consequência, o tempo de permanência na instituição.

Programa de Educação Tutorial - PET

O Programa de Educação Tutorial (PET) é composto por grupos tutoriais de aprendizagem e busca propiciar aos estudantes, sob a orientação de um professor tutor, condições para a realização de atividades extracurriculares, que complementem a sua formação acadêmica, procurando atender às necessidades do próprio curso e ou ampliar e aprofundar os objetivos e os conteúdos programáticos que integram sua matriz curricular, proporcionar a melhoria da qualidade acadêmica dos cursos de graduação apoiados pelo PET.

As atividades que compõem o programa têm como objetivo garantir aos estudantes oportunidades de vivenciar experiências não presentes em estruturas curriculares convencionais, visando a sua formação global e favorecendo a formação acadêmica, tanto para a integração no mercado profissional quanto para o desenvolvimento de estudos em programas de pós-graduação. O programa é orientado pelo princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

Intercâmbio e Mobilidade

A Mobilidade Acadêmica objetiva oferecer ao estudante, regularmente matriculado em curso superior de graduação ou tecnológico da UFV, a possibilidade de cursar componentes curriculares pertinentes a seu curso, em outro campus da UFV ou em outra Instituição de Ensino Superior (IES) brasileira ou estrangeira. Objetiva, também, receber na UFV os estudantes de graduação de outras IES conveniadas do Brasil e do exterior. Dessa forma, o estudante pode cursar disciplinas ou realizar outras atividades acadêmicas que complementam, aprofundam e aperfeiçoam os conhecimentos técnico-científicos, ampliando suas experiências.

A Diretoria de Relações Internacionais – DRI/UFV é o órgão responsável pela aproximação com a comunidade acadêmico-científica internacional e com instituições

que oferecem permanente interação e oportunidades para os docentes, discentes e funcionários da UFV.

O programa de Intercâmbio da UFV conta com inúmeros convênios firmados com instituições da Alemanha, Angola, Argentina, Canadá, Chile, China, Colômbia, Equador, Escócia, Espanha, Estados Unidos, Finlândia, França, Holanda, Hungria, Inglaterra, Itália, Japão, México, Nicarágua, Paraguai, Peru, Portugal, Rússia e Venezuela e de diversos outros países, estimulando e reforçando a mobilidade acadêmica. Os programas e acordos que têm sido celebrados pela UFV buscam o crescimento e o desenvolvimento institucional, o aprimoramento acadêmico, científico e tecnológico e a formação de futuros profissionais dentro das exigências e dos padrões demandados pelo formato atual de modernidade.

Acesso a sistemas informatizados e a computadores

Para reforçar o processo de aprendizagem e dar suporte às informações sobre a vida acadêmica, a UFV dispõe de sistemas informatizados, rede de internet e computadores à disposição dos estudantes, em pontos estratégicos nas dependências dos três campi. São diversos sistemas que registram e controlam a vida acadêmica, como SAPIENS, PVANet, aqueles que dão acesso a serviços da Biblioteca, do Restaurante Universitário, dentre outros.

Representatividade estudantil

A UFV apoia a representatividade dos estudantes oferecendo espaço físico e participação nas diversas instâncias colegiadas por meio do Diretório Central dos Estudantes (DCE), dos Centros Acadêmicos (CAs) e Diretórios Acadêmicos (DAs). O DCE é o responsável por centralizar as lutas por melhorias na vida dos estudantes. Os CAs e DAs representam os estudantes da graduação e, tradicionalmente constroem a Semana Acadêmica de seu curso, realizam atividades culturais e esportivas e participam das atividades promovidas pelo DCE.

12.2 Assistência Estudantil e Comunitária

Com relação à assistência estudantil, a UFV possui uma Pró-reitoria de Assuntos Comunitários – PCD, que é o órgão responsável pelas ações de promoção da saúde e qualidade de vida da comunidade universitária. Responde pelos serviços de alimentação (Restaurantes Universitários), moradia estudantil, bolsas para estudantes em vulnerabilidade socioeconômica, atendimentos na área da saúde (preventivo e curativo), psicossocial (psiquiátrico, psicológico e de assistência social) e atividades de esporte e lazer, nos três campi.

Para ter acesso aos auxílios ofertados pela UFV, os estudantes precisam passar por um processo de avaliação socioeconômica realizada pelos assistentes sociais vinculados à PCD, os quais seguem o que está estabelecido no Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES (Decreto 7.234/2010) e demais diretrizes, normas e orientações da Pró-reitoria de Assuntos Comunitários, válidas para os três campi da UFV.

Sobre as modalidades de serviços e auxílios da assistência estudantil e comunitária destacam-se: moradia estudantil, auxílio-moradia, auxílio-creche/pré-escola, auxílio-alimentação e bolsa de aprendizagem e aprimoramento profissional.

Atualmente, a UFV dispõe de mais de 1300 vagas de moradias estudantis gratuitas, em sistema de alojamentos, nos Campi Viçosa e Florestal. No Campus Rio Paranaíba, os estudantes recebem auxílio-moradia e como em Florestal o alojamento é destinado aos estudantes do curso técnico, os estudantes do curso superior em vulnerabilidade acadêmica também recebem auxílio-moradia.

O auxílio-moradia constitui-se em um repasse financeiro mensal a estudantes com vulnerabilidade socioeconômica comprovada, destinado a contribuir com o pagamento de aluguel de imóvel.

O auxílio-creche/pré-escola constitui-se de recurso financeiro a estudantes matriculados em curso de graduação, com vulnerabilidade socioeconômica comprovada, para contribuir com as despesas de pagamento de mensalidade em creche ou pré-escola para filho(s) matriculado(s) na educação infantil.

O auxílio-alimentação consiste na gratuidade das refeições servidas nos Restaurantes Universitários aos estudantes regularmente matriculados em curso

presencial de graduação ou ensino médio, e que estejam em situação de vulnerabilidade socioeconômica comprovada.

A bolsa de aprendizagem e aprimoramento profissional é um recurso financeiro concedido para a realização de atividades nos diversos setores acadêmicos e/ou administrativos da UFV, aos estudantes regularmente matriculados em curso presencial de graduação e que estejam em situação de vulnerabilidade socioeconômica comprovada e que tenham disponibilidade de cumprir uma carga horária de 8 (oito) horas semanais, totalizando 32 (trinta e duas) horas mensais.

Na área da saúde, a UFV oferece diversos tipos de atendimento à comunidade universitária por meio da Divisão de Saúde e da Divisão Psicossocial. A Divisão de Saúde oferece atendimento na área médica, nutricional, odontológica, fisioterapêutica, de enfermagem e de exames laboratoriais e radiográficos. A Divisão Psicossocial atua na promoção do bem-estar, da qualidade de vida e da saúde mental, com serviços de psicologia, psiquiatria e assistência social em atendimentos individuais ou em grupo.

Os estudantes desfrutam de ampla área verde, espaços para convivência, quadras esportivas, ginásio, piscina e auditórios para eventos musicais, teatro e dança. Eles podem praticar várias modalidades esportivas promovidas pela Divisão de Esportes e Lazer ou pela Associação Atlética Acadêmica – LUVE. Podem também não só assistirem a apresentações do Conjunto de Sopros, do Coral da UFV, do coral Nossa Voz e do grupo de Teatro Universitário, como participarem destes grupos.

A UFV também disponibiliza a cobertura de Seguro Escolar para todos os estudantes regularmente matriculados no ensino médio e nos cursos de graduação e pós-graduação presenciais (lato e stricto sensu). As informações estão disponíveis em: https://www.pcd.ufv.br/?page_id=1363

Moradia Estudantil

a) Alojamento

Atualmente, o Campus UFV – Florestal dispõe de uma unidade de moradia estudantil gratuita, em sistema de Alojamento, com 200 (duzentas) vagas destinadas aos estudantes de cursos técnicos presenciais, do sexo masculino.

A maioria das vagas são ocupadas no período de matrículas, mas, sempre que demandado pelos estudantes, é realizada a avaliação socioeconômica para o acesso ao serviço.

Internamente, o alojamento oferece quartos e banheiros coletivos, sala de estudos, sala de TV, sala com geladeira e micro-ondas, área de lavanderia e piscina para uso diário de seus ocupantes. Conta com um coordenador, com o apoio de porteiros que trabalham em sistema de plantão 12 por 36 horas, além de serviço diário de limpeza nas áreas de uso coletivo.

b) Auxílio-moradia

Os demais estudantes (de graduação) e as alunas de cursos técnicos presenciais em situação de vulnerabilidade socioeconômica podem acessar o Serviço de Bolsa, pessoalmente ou através da página da DCC no endereço: www.dcc.caf.ufv.br para conhecer como funciona a Assistência Estudantil e Comunitária no Campus UFV – Florestal e as formas de acesso via editais ou chamadas públicas, bem como as condições de manutenção, regidas por normas institucionais específicas para cada modalidade de serviço ou auxílio estudantil no âmbito da UFV.

O auxílio-moradia compreende um repasse financeiro mensal, no valor unitário de R\$260,00 (duzentos e sessenta reais), diretamente na conta bancária do estudante, mediante apresentação de contrato de aluguel de vaga em quarto, apartamento, república ou pensionato e respectivo recibo mensal de pagamento do mês anterior. A recepção, aferição e arquivo de documentos é incumbência do Serviço de Bolsa, localizado nas dependências do Prédio Principal.

Esse e os demais auxílios em pecúnia são financiados pelo Governo Federal, com recursos advindos do PNAES, e o número de vagas ofertadas anualmente depende da capacidade orçamentária da UFV.

Bolsa Manutenção e de Aprendizagem e Aprimoramento Profissional (BAAP)

As bolsas Manutenção e de Aprendizagem e Aprimoramento Profissional (BAAP) são destinadas aos discentes que se encontram em situação de vulnerabilidade

socioeconômica, com o propósito de diminuir os efeitos da vulnerabilidade de renda, de modo a contribuir para a permanência na UFV – Campus Florestal, possibilitando a sua formação acadêmica e profissional. A bolsa Manutenção é exclusiva para estudantes de cursos técnicos e a BAAP para estudantes de cursos de graduação.

O valor unitário da bolsa Manutenção corresponde a R\$100,00 (cem reais) para uma contrapartida do estudante equivalente a 20 horas mensais. Já o valor unitário da BAAP corresponde a R\$150,00 (cento e cinquenta reais) para uma contrapartida do estudante equivalente a 20 horas mensais.

O número de vagas ofertadas em cada ano letivo depende da capacidade orçamentária da UFV, disponível para o Campus Florestal, responsável pelo pagamento dos bolsistas.

Para mais informações sobre serviços e auxílios da Assistência Estudantil no Campus Florestal, basta dirigir-se ao Serviço de Bolsa, que conta atualmente com uma assistente social, e funciona no Prédio Principal de segunda à sexta-feira, das 7h às 17h, sem intervalo para almoço. O contato também pode ser feito pelo telefone: 31 3602 1204 ou pelo e-mail: ssocialcaf@ufv.br.

Serviço de Alimentação: Restaurante Universitário – RU

O Restaurante Universitário do Campus UFV Florestal tem capacidade para 240 lugares, funciona todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados. Oferece cerca de 1.100 refeições diárias entre café da manhã, almoço e jantar, todas balanceadas e cuidadosamente preparadas sob a orientação de uma nutricionista. Dos alimentos oferecidos, parte das carnes e hortaliças é produzida no próprio campus.

Todos os alunos dos cursos médio, técnico e de graduação possuem, atualmente, subsídio de 40% nos valores das refeições. Aqueles submetidos à avaliação socioeconômica, após fazerem inscrição e apresentar a documentação, serão cadastrados pelo Serviço de Bolsa e inseridos em uma das três faixas de subsídio, de acordo com o índice de vulnerabilidade de cada um, a saber: faixa 1 (100% de gratuidade para o discente); faixa 2 (75% de custo para a UFV/CAF/CEDAF e 25% de custo para o discente) e faixa 3 (40% de custo para a UFV/CAF/CEDAF e 60% de custo para o discente).

Todos os estudantes devem se programar para recarregar suas carteirinhas (com exceção dos bolsistas com 100% de subsídio) com créditos para utilização do refeitório. Para se orientar sobre como é gerada a GRU, os estudantes podem se dirigir à secretaria da DCC, localizada no Prédio Principal. Para entrada no Refeitório será obrigatório o uso da carteirinha estudantil.

Atualmente, já considerando o desconto de 40% do valor total das refeições e o novo reajuste, são praticados os valores de R\$2,59 (dois reais e cinquenta e nove centavos) para o café da manhã, R\$7,26 (sete reais e vinte e seis centavos) para o almoço e R\$7,26 (sete reais e vinte e seis centavos) para o jantar. O Refeitório atende nos seguintes horários:

De segunda-feira a sexta-feira – café da manhã: das 5h45 às 7h; almoço: das 11h às 12h45 e jantar: das 17h45 às 18h30;

Sábado, domingo e feriado – café da manhã: das 6h50 às 7h15; almoço: das 10h45 às 11h15.

Serviço de Saúde

Vinculado à Diretoria de Assuntos Comunitários – DCC, o Serviço de Saúde do Campus Florestal presta atendimento de enfermagem, medicina e psicologia aos alunos de cursos presenciais técnicos e de graduação, servidores, dependentes de servidores, aposentados e respectivos dependentes.

Trata-se de um serviço eletivo, ou seja, o atendimento no Setor será mediante consulta previamente marcada pelo e-mail: enfermagem.ufvcaf@ufv.br O horário de funcionamento é de segunda à sexta-feira, das 7h às 16h. O telefone de contato é: (31) 3602 1234.

Buscando promover ações de saúde e qualidade de vida de toda a comunidade acadêmica, os técnicos administrativos do Serviço de Saúde, juntamente com os Assistentes Sociais do Serviço de Bolsa vêm realizando ações intersetoriais, tais como: campanhas diversas, Roda de Terapia Comunitária Integrativa, Projeto Morar, visita domiciliar aos estudantes do Alojamento Estudantil, dentre outras atividades realizadas com êxito.

Esportes e Lazer

Segundo o PNAES, o esporte deve ser articulado às atividades de ensino, pesquisa e extensão, visando ao atendimento de estudantes. A DCC tem procurado desenvolver ações na área esportiva, através de cooperação com a Associação Atlética Acadêmica – LUVE.

Para atividades de ocupação do tempo livre, os estudantes contam também com possibilidade de utilização do espaço físico constituído por 1 (uma) pista de atletismo para caminhada/corrida, 1 (uma) quadra poliesportiva aberta e 1 (um) ginásio poliesportivo coberto, 1 (um) campo de futebol iluminado, 1 (uma) piscina, 1 (um) palco aberto, para variadas modalidades esportivas.

Seguro Estudantil

Todos os estudantes regularmente matriculados em cursos técnicos e de graduação na UFV nos Campi Viçosa, Rio Paranaíba e Florestal contam com a cobertura de um seguro escolar. Esse seguro abrange acidentes pessoais ocorridos dentro ou fora da instituição. A cobertura mínima desse seguro compreende: morte acidental: R\$10.000 (dez mil reais); invalidez permanente total ou parcial por acidente: R\$10.000 (dez mil reais); despesas médico-hospitalares e odontológicas: R\$10.000 (dez mil reais).

Além da cobertura mínima, o seguro também cobre acidentes com produtos químicos nas dependências da UFV e auxílio-funeral completo em caso de morte por acidente, contemplando o traslado do corpo em todo o território nacional, no valor de R\$8.000,00 (oito mil reais). A vigência do contrato é de 12 meses, renovável anualmente, sem limite de idade e com assistência de 24 horas.

O site da DCC: www.dcc.caf.ufv.br, na aba: Seguro e Identificação Estudantil, contém todas as informações referentes ao seguro que poderá ser pleiteado pelos estudantes.

13.Autoavaliação do Curso

A autoavaliação do curso é um processo dinâmico que deverá ser realizado periodicamente pela Comissão Coordenadora, envolvendo os docentes e os discentes.

Fundamentada em um conjunto de informações, a autoavaliação oferece subsídios para tomada de decisão quanto às modificações necessárias no curso.

Uma das formas de autoavaliação se dá a partir de permanente reflexão do Projeto Pedagógico do Curso - PPC, que é importante para certificar-se da necessidade de alterações que venham contribuir para a qualidade da formação oferecida.

Outra base de informação que contribui para a autoavaliação do curso decorre da avaliação de disciplina, que tem como objetivo auxiliar no acompanhamento, no diagnóstico e na melhoria do processo de ensino e aprendizagem dos cursos de graduação. Essa avaliação é realizada semestralmente por professores e estudantes por meio de um sistema informatizado que coleta dados. É diagnóstica e subsidia o aprimoramento do PPC e da prática pedagógica docente. As informações são utilizadas pela gestão administrativa e acadêmica e pelos professores, para análise e adequação das disciplinas ao curso.

Quanto às avaliações externas, o curso participa do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) e eventualmente recebe a visita de avaliadores in loco. Esses processos de avaliação externa são realizados pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (INEP), segundo diretrizes estabelecidas pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES) e geram relatórios com informações que contribuem para a autoavaliação do curso.

O acompanhamento e avaliação dos egressos é realizado por meio de aplicação de questionários e contato com os mesmos através de um grupo de ex-alunos no linkedIn. São acompanhadas as aprovações em concursos públicos, em programas de pós-graduação, processos de seleção de trainees e atuação no mercado de trabalho. O Feedback dos egressos é de extrema importância para a atualização constante do PPC, avaliando e alterando de forma que atenda as novas demandas do mercado.

Durante as reuniões periódicas do Colegiado do Curso e do Núcleo Docente Estruturante (NDE) são discutidas necessidades, prioridades e possíveis melhorias do curso. Além disso, são realizadas reuniões entre estudantes e professores do curso com o objetivo de discutir temas relacionados ao curso, abordando os itens anteriormente descritos. Ainda, no decorrer do semestre letivo, cada professor realiza consultas informais junto aos alunos sobre o andamento da disciplina e do curso. Com as

informações coletadas, por meio da permanente reflexão do PPC, a Comissão Coordenadora de Curso promove discussões para verificar as alterações necessárias no PPC, visando à melhoria na qualidade do curso.

14. Ingresso no Curso

O ingresso de estudantes nos cursos de graduação da UFV ocorre de forma anual, conforme previsto no Regime Didático, por uma das seguintes modalidades: Sistema de Seleção Unificada (SISU/MEC); Vagas Ociosas; Reativação de Matrícula; Programa de Estudantes – Convênio de Graduação (PEC-G); transferência *ex officio* e por outras modalidades de processos seletivos previamente aprovados pelos Colegiados Superiores.

Na página do Registro Escolar da UFV, os estudantes têm acesso a diversas informações, dentre as quais se destacam: Catálogo de Graduação da UFV, Regime Didático, Matriz Curricular e Ementário das disciplinas. O PPC fica disponível na página do curso.

15. Outras Atividades do Curso

Os estudantes do curso têm participado de programas de mobilidade nacional e internacional e de outros programas, por meio de convênios firmados entre a UFV e instituições parceiras.

Eles também são incentivados a participar do Simpósio de Integração Acadêmica (SIA) que ocorre anualmente na UFV, bem como nas diversas semanas acadêmicas promovidas pelos cursos de graduação. Participam, também, de atividades de pesquisa e de extensão.

O curso de Engenharia de Alimentos apoia projetos de extensão e pesquisa cujo objetivo é aproximar o estudante de pesquisas relevantes na área de Engenharia de Alimentos e também de projetos de extensão que se destacam por sua aplicabilidade. Executados em parceria com instituições relacionadas à área de alimentos, prefeituras locais, sindicatos de produtores, cooperativas, empresas, produtores rurais, dentre outros. Esses projetos propiciam ao estudante externar o conhecimento adquirido na

Universidade e aplicá-los junto à sociedade, ampliando as relações interpessoais do estudante, oferecendo oportunidade de crescimento profissional.

A extensão universitária é um processo educativo, cultural e científico, que articula o ensino e a pesquisa de forma indissociável e viabiliza a relação transformadora entre a universidade e a sociedade. A Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (PEC), no campus sede, juntamente com as Diretorias de Extensão e Cultura (DXT) dos demais campi são responsáveis pelos cursos e programas oferecidos no âmbito da extensão.

A pesquisa universitária estimula o envolvimento dos estudantes em atividades científicas, tecnológicas e profissionais, buscando respostas a diversos problemas vivenciados pela sociedade. Contribui para a formação de pesquisadores e para a interação entre graduação e pós-graduação. A Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PPG), juntamente com as Diretorias de Pesquisa e Pós-Graduação nos demais campi, são responsáveis pelos cursos e programas oferecidos no âmbito da pesquisa.

Os discentes do curso têm oportunidade de participar de diversos projetos de pesquisa e serem financiados pela universidade ou por outras agências de fomento, PIBIC-CNPq, PIBIC-Fapemig, Funarbic dentre outros. Eles são também, incentivados a participarem do Simpósio de Integração Acadêmica (SIA) que ocorre anualmente na UFV, e outros eventos e congressos realizados na instituição ou por associações, empresas e outras instituições de ensino.

15.1 Atividades de extensão

A Diretoria de Extensão e Cultura do Campus UFV-Florestal é o setor responsável por coordenar, estimular e compatibilizar as atividades de extensão desenvolvidas no Campus UFV-Florestal, através de convênios, programas, projetos e eventos de extensão, atuando diretamente com a Pró-reitoria de Extensão e Cultura da UFV. A coordenação de extensão é responsável, também, pelos cursos do Programa de Capacitação e Aperfeiçoamento que são oferecidos aos funcionários (PROCAP); pela divulgação dos diversos editais publicados tais como PIBEX, FUNARBEX, PROEXT entre outros, e pelas visitas ao Campus, buscando divulgar as atividades realizadas no mesmo.

Neste sentido, são desenvolvidas diversas atividades, tais como a promoção de eventos culturais que procuram aproximar a comunidade de Florestal à universidade e promover a cultura na cidade.

Os discentes do curso de Engenharia de Alimentos do Campus UFV-Florestal são sempre incentivados a participar das atividades de Extensão que acontecem no Campus Anualmente, são elas:

Mostra de Profissões

Trata-se de um evento que promove a integração da comunidade e das instituições de ensino público e privado da região com a Universidade Federal de Viçosa- Campus Florestal. O objetivo da Mostra de Profissões é apresentar a instituição aos estudantes do ensino médio, bem como orientá-los na escolha profissional. Nesse evento, os próprios estudantes do curso participam da divulgação do curso, com o desenvolvimento de atividades interativas envolvendo as diversas áreas da Engenharia de Alimentos.

Semana do Produtor Rural

Este é o maior evento de extensão rural do Campus UFV-Florestal, promovido anualmente desde 1969. Dentre os convênios firmados, destacam-se os treinamentos oferecidos pela parceria da universidade com o SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural), através do convênio com a FUNARBE e com diversos Sindicatos de Produtores e Trabalhadores Rurais. Os cursos oferecidos durante o evento abrangem diversas áreas, como por exemplo: solos e adubação, máquinas agrícolas, pecuária, jardinagem, defumados, laticínios, produção de destilados, sustentabilidade no meio rural, entre outros.

Simpósio de Integração Acadêmica (SIA)

O SIA se consolida como atividade multicampi ampliando sua abrangência como evento institucional, que favorece o alargamento da ação social da nossa universidade sobre as comunidades locais. Desse modo, é concebido e programado conjuntamente pelos campi UFV Viçosa, UFV Florestal e UFV Rio Paranaíba, adotando as áreas

temáticas como princípio articulador das atividades acadêmicas, visando promover e consolidar a integração entre pesquisa, ensino e extensão na UFV.

Semana de Integração Acadêmica da Engenharia de Alimentos

Evento anual organizado pelos estudantes do curso, contando com palestras de pesquisadores, ex-alunos e profissionais da área, bem como visitas técnicas em empresas da região e minicursos.

Atividades Culturais

Os docentes e discentes do Campus UFV- Florestal são incentivados a participar das atividades culturais que acontecem no Campus e fora dele, podendo-se citar:

- Intervalo cultural onde acontece apresentações musicais e teatrais no horário do almoço;
- Organização e/ou participação em sessões de vídeos, exposições, grupos teatrais, etc.;
- Participação na organização de campanhas e outras atividades de caráter social;
- Premiação referente a trabalhos acadêmicos, de pesquisa, de extensão ou de cultura;
- Participação de grupos religiosos.

15.2 Atividades de Pesquisa

A Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós Graduação (PPG) da UFV tem como Missão "definir e executar políticas de incentivo à pesquisa, pós-graduação, iniciação científica e capacitação de recursos humanos, objetivando a excelência da participação da Universidade no desenvolvimento científico e tecnológico do Estado e do País". Os discentes de Engenharia de Alimentos são incentivados a participarem de atividades de pesquisa junto com os professores do curso ou professores de áreas afins. Dentre os pontos importantes na participação dos estudantes nesses projetos se encontra a iniciação científica.

Iniciação científica

A Iniciação Científica é voltada para o desenvolvimento do pensamento científico e da iniciação à pesquisa de estudantes de graduação do ensino superior. Os objetivos gerais da IC são: contribuir para a formação de pesquisadores e contribuir para reduzir o tempo médio de permanência dos alunos na pós-graduação.

Entre os objetivos específicos tem-se:

- possibilitar maior interação entre a graduação e a pós-graduação;
- qualificar alunos para os programas de pós-graduação;
- estimular pesquisadores produtivos a envolverem estudantes de graduação nas atividades científica, tecnológica e profissional.;
- proporcionar ao bolsista, orientado por pesquisador qualificado, a aprendizagem de técnicas e métodos de pesquisa;
- estimular o desenvolvimento do pensar cientificamente e da criatividade, decorrentes das condições criadas pelo confronto direto com os problemas de pesquisa;

15.3 Atividades de Ensino

A Pró-Reitoria de Ensino (PRE) da UFV, além de atuar na organização, normatização e avaliação do ensino de graduação da universidade, atua no fomento, incentivo e proposição de diversos projetos na área de ensino. Entre os projetos e programas que foram elaborados e têm sido implementados pela PRE são as tutorias, monitorias, o PIBEN e o FUNARBEN. Projetos de ensino na área de Engenharia de Alimentos também são elaborados com o envolvimento de estudantes, participando de programas como as tutorias e monitorias e também dos programas PIBEN e FUNARBEN.

PIBEN e FUNARBEN

Esses programas buscam a interação entre pesquisadores, docentes e discentes, com vistas à efetivação da melhoria estrutural, organizacional e funcional do ensino. O PIBEN é fomentado exclusivamente pela Pró-Reitoria de Ensino e o FUNARBEN trata-

se de uma parceria entre a PRE e a FUNARBE. Esses programas contemplam pesquisas a serem desenvolvidas no contexto dos Cursos de Graduação dos três Campi da universidade, buscando o estudo, a implementação de iniciativas e experiências didáticas e metodológicas que visem à melhoria do processo de ensino-aprendizagem na UFV.

15.4 Outras Atividades

Empresa Júnior (ENGAJ)

As Empresas Juniores são organizações com identidade civil própria e finalidade pedagógica, constituídas por estudantes de graduação que desenvolvem estudos e, ou, trabalhos para empresas, entidades e a sociedade em geral, nas respectivas áreas de atuação. Na UFV, existem diversas empresas juniores que desenvolvem projetos visando contribuir para o crescimento profissional dos graduandos.

Na UFV, Campus Florestal, os estudantes do curso de Engenharia de Alimentos têm a oportunidade de participar da Engenharia de Alimentos Júnior – ENG AJ uma empresa júnior fundada em 2017, sem fins lucrativos composta exclusivamente de universitários e supervisionada por professores da área. Tem como objetivo promover projetos e serviços de qualidade com baixo custo no mercado. A ENG AJ oferece serviços como:

Desenvolvimento de Novos Produtos – DNP: Pesquisa de mercado; Aperfeiçoamento das formulações de produtos.

Otimização de processos: Elaboração de layout e fluxograma operacional da empresa; Investigação sobre problemas no processo e indicação de não conformidades.

Consultorias na área de Gestão da Qualidade: Aplicação de ferramentas da qualidade; Treinamento para manipuladores de alimentos; Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias; Adequação do estabelecimento à legislação vigente; Elaboração e Implantação de Boas Práticas de Fabricação (BPF/GMP) POP e PPHO.

Embalagens para alimentos: Elaboração de rótulos; Indicação de embalagens; Otimização e desenvolvimento de embalagens; Elaboração de tabela de informação nutricional.

Participar de uma empresa júnior qualifica os alunos para o mercado de trabalho, pois proporciona vivência empresarial, maturidade, experiência e conhecimentos práticos devido aos diversos tipos de serviços prestados por ela. Logo, sempre que houver necessidade de recrutar pessoas para ajudar nos projetos a serem executados, são divulgadas informações sobre os processos seletivos na página <https://engaj.com.br/>.

A ENGAJ atua na busca de soluções para o mercado alimentício através de suas consultorias, impactando positivamente empresas, colaboradores e a sociedade acadêmica. Temos por objetivo ampliar o número de projetos realizados em diversas áreas de atuação da engenharia de alimentos, promovendo o desenvolvimento profissional e pessoal diversificado dos membros, buscando a transformação de micro e pequena empresa, impactando pessoas e a sociedade.



@engajufv



engajufv



[engaj](https://engaj.com.br/)

Núcleo de Estudos em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos – NECTEA

O NECTEA é o Núcleo de Estudos de Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos criado pelos estudantes para os estudantes. Foi fundado em 2014 com o objetivo de ser um espaço extensivo de construção de aprendizagem em conjunto, interação entre alunos, professores e profissionais da área, e de desenvolvimento de opiniões.

Atualmente o núcleo é dividido em quatro áreas:

(1) Departamento de Escrita e Discussão, responsável por idealizar temas e planejar reuniões de discussão semanais, além de contribuir para o desenvolvimento de aptidões de pesquisa e escrita no meio acadêmico;

(2) Departamento de Eventos, responsável por organizar palestras, minicursos e bate-papos, congregando profissionais da área e estudantes, e a Semana de Integração do curso;

(3) Departamento de Extensão, responsável por coordenar ações solidárias à população local de Florestal e projetos socioambientais, e;

(4) Departamento de Mídias Sociais, responsável pelo controle das redes sociais do núcleo, como o Facebook, Instagram e LinkedIn, as quais são atualizadas diariamente, levando conteúdos teóricos, práticos e inovações da área de alimentos para a sociedade.

Deste modo, seu propósito vai além de capacitar alunos e transmitir conhecimento, pois abrange também a convivência e harmonia entre os membros, a ética e a comunicação assertiva, promovendo a constante capacitação técnica e aperfeiçoamento das habilidades comportamentais dos estudantes.



@nectea.ufv



nectea.ufv



nectea

Núcleo de Extensão e Pesquisa em Bioenergia – NEPBio

O Núcleo de Extensão e Pesquisa em Bioenergia (NEPBio) foi criado no segundo semestre de 2018, por estudantes da Engenharia de Alimentos e pela professora do curso, Karina Rogério Oliveira Viana Souza. A missão do núcleo é promover a democratização do conhecimento científico sobre bioenergia e contribuir para o desenvolvimento pessoal de seus integrantes e a formação de profissionais ecologicamente conscientes, de modo a gerar resultados positivos para a sociedade. O NEPBio discute três temas principais, sendo estes: Etanol, Biogás e Biodiesel.

As atividades realizadas pelo núcleo se resumem em realização de eventos anuais, com o objetivo de disseminar o conhecimento acerca desse assunto, também são realizadas postagens são realizadas com frequência nas redes sociais do núcleo, divulgando cursos, curiosidades e inovações na área. São realizados também projetos de pesquisa e de extensão e capacitações para a atualização desses setores no cenário brasileiro.



@nepbioufv



nepbioufv

Projeto Aerodesign

A competição SAE Brasil AeroDesign, aberta a estudantes de graduação e pós-graduação de Física, Engenharias e Cursos de tecnologia ocorre de forma ininterrupta no Brasil desde 1999. Ela é organizada pela associação SAE Brasil –Sociedade de Engenheiros da Mobilidade, que reúne engenheiros, técnicos e executivos de empresas de tecnologia e seu objetivo é o de difundir, majoritariamente, conhecimentos aplicados referentes à tecnologia da mobilidade nas formas terrestre, marítima e aeroespacial. O AeroDesign é um dos mais importantes eventos estudantis no Brasil, tem o apoio institucional do Ministério da Educação e vem cumprindo uma importante tarefa de estimular o desenvolvimento de projetos de cunho tecnológico e prático dentro de Universidades Brasileiras. Como uma competição entre equipes discentes, ela enfatiza a criatividade na busca de soluções e a superação de desafios. A exposição dada pela competição permite a visibilidade dos projetos e a troca de experiências.

O projeto AeroDesign foi implantado no Campus UFV-Florestal em 2010 por professores do curso de Física com o objetivo de formar uma equipe discente para as tarefas da competição. Dentre os cursos de graduação do Campus UFV-Florestal são elegíveis para participar os estudantes de Física, Engenharia de Alimentos, Ciência da Computação e Matemática. Ao participar da competição SAE Brasil AeroDesign, todos os integrantes de uma equipe se envolvem com um caso real de desenvolvimento de projeto aeronáutico, desde sua concepção, projeto detalhado, construção e testes. Um projeto aeronáutico é composto por estudos em sete disciplinas: Aerodinâmica, Desempenho, Estabilidade e Controle, Análise Estrutural, Cargas e Aeroelasticidade, Projeto Elétrico, Integração de Projeto. Para cada uma dessas disciplinas é elaborado um relatório contendo as informações obtidas como escolha do perfil aerodinâmico de asa e empenagens, dados dimensionais da aeronave, resultados numéricos de análises estruturais usando Método de Elementos Finitos e Dinâmica de Fluidos Computacional (CFD), resultados de ensaios estáticos e dinâmicos, descrição do método construtivo, dentre muitos outros. As avaliações e classificação das equipes são realizadas em duas etapas: competição de projeto e competição de voo, sendo os projetos avaliados comparativamente por engenheiros da indústria aeronáutica, com base na concepção e desenvolvimento dos relatórios de cada disciplina. Já a competição de voo consiste em

provas nas quais as aeronaves devem conseguir realizar voos com carga, não sofrer avarias durante o voo e pouso e serem submetidas a pesagem e dimensionamento para confirmação de dados.

A natureza de evento na área tecnológica faz do AeroDesign uma excelente oportunidade para a formação profissional dos discentes pois eles são estimulados a desenvolverem aptidões importantes em suas futuras carreiras, como liderança, espírito de equipe e planejamento. Também, é uma excelente oportunidade para o aperfeiçoamento do conhecimento e da capacidade de coordenação do professor-orientador do projeto e de outros professores membros.



@acauaufvaerodesign

16. Recursos Humanos

O curso conta com um corpo docente qualificado, todos contratados em regime de 40 horas e dedicação exclusiva. Dos professores que atuam nas disciplinas obrigatórias do curso, 4,9% possuem titulação de mestrado e 95,1% de doutorado. Além disso, conta com o apoio de servidores técnico-administrativos que auxiliam/assessoram as atividades de ensino, pesquisa e extensão. Os dados sobre o corpo docente e os servidores técnico-administrativos envolvidos no curso encontram-se no Apêndice XX do PPC.

16.1 Comissão Coordenadora

Na UFV, o Colegiado do Curso é denominado como Comissão Coordenadora e está regulamentado pela Resolução CEPE 09/2015. Tem como competência básica decidir sobre as atividades didático-pedagógicas dos cursos, além de planejar, organizar, coordenar, supervisionar e fiscalizar o seu desenvolvimento.

A Comissão Coordenadora de cada curso é constituída de cinco a doze docentes escolhidos pelo Diretor de Ensino, a partir de listas tríplexes organizadas pelos Colegiados dos Institutos. O mandato do Coordenador e do Suplente é de 02 anos, permitida a recondução. Também faz parte da Comissão Coordenadora um representante dos estudantes do curso, eleito por seus pares, com mandato de um ano. A composição da

Comissão Coordenadora também deverá contar com a representação de professores de, pelo menos, duas grandes áreas do conhecimento.

A Comissão Coordenadora, sob a presidência do Coordenador, visando à melhoria da qualidade do curso, trabalha constantemente para o seu aprimoramento, propondo alterações no PPC sempre que necessário.

16.2 Núcleo Docente Estruturante (NDE)

Segundo a Resolução CEPE/UFV 09/2015, a Comissão Coordenadora exerce a função do Núcleo Docente Estruturante, conforme legislação vigente, com atribuições consultivas, propositivas e de assessoria sobre matéria de natureza acadêmica, com especial atenção quanto à elaboração, implementação, atualização e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso.

17. Infraestrutura

A UFV Campus Florestal está instalada num complexo advindo da Central de Ensino e Desenvolvimento Agrário de Florestal (CEDAF), que funciona no local desde 1939, numa área de 1.503,4717 ha.

Com uma área construída de 52.507,80 m², a estrutura conta com pavilhões de aulas, biblioteca, Laboratório de Ensino II (LEN II), gabinete individual para todos os professores e refeitório. As instalações mais antigas foram reformadas para atender às exigências de acessibilidade, com construção de rampas, banheiros adaptados e outras estruturas para garantir o acesso de pessoas com mobilidade reduzida, contribuindo para o bom funcionamento do curso. Ressalta-se que está em fase final de construção o Laboratório de Ensino I (LEN I), que contará com diversos laboratórios, principalmente para o curso de Licenciatura em Química.

Os gabinetes dos professores contêm mobiliário básico necessário, aparelho telefônico, computador, impressora e conexão com a internet, sendo adequados às atividades de preparação de aulas e atendimento aos alunos. As dimensões dos gabinetes atendem aos requisitos mínimos de dimensão, iluminação, ventilação e conservação.

A Diretoria de Ensino, localizada no Prédio Principal, disponibiliza infraestrutura física e humana para o funcionamento do curso, apoiando a coordenação na execução dos

regulamentos, normas e demais atividades de sua competência. Alguns setores vinculados a essa diretoria prestam assessoria à coordenação do curso, como a Secretaria Geral das Coordenações de Curso, cuja principal atribuição é apoiar a execução das atividades de rotina das coordenações, além de possuir um espaço para realização de reuniões e um secretário para auxiliar nessas atividades; o Registro Escolar, que tem como principal atribuição centralizar o registro da vida acadêmica dos estudantes, também presta assessoria aos coordenadores nas matérias de sua competência; a Editoração Gráfica, responsável pela impressão do material necessário ao trabalho das coordenações, assim como o material didático-pedagógico.

A coordenação também recebe o apoio do instituto ao qual o curso está vinculado, assim como das Diretorias de Pesquisa Pós-Graduação e de Extensão, e da Administração Geral do campus.

Para realização das aulas teóricas, o campus possui 25 salas distribuídas em cinco pavilhões, 11 salas no LEN II e quatro salas no Setor de Agronomia. Os prédios oferecem acesso à internet sem fio e atendem aos critérios de acessibilidade. As salas são equipadas com carteiras escolares móveis ou fixas, quadro de giz ou quadro branco, ventiladores, cortinas e sistema de projeção multimídia (datashow). Além disso, atendem aos requisitos de acústica, ventilação, iluminação, limpeza, conservação e comodidade necessária ao desenvolvimento das atividades acadêmicas. Alguns setores mais distantes dos prédios de aulas, como Silvicultura, Suinocultura, Zootecnia e Indústrias Rurais, também possuem suas próprias salas de aula para evitar o deslocamento dos estudantes.

Para realização de experimentos nas aulas práticas, projetos de pesquisa, ensino e extensão, a UFV Campus Florestal dispõe de diversos laboratórios específicos, como os de: Biologia, Engenharia de Alimentos, Física, Química, Matemática, Administração, Agronomia, Máquinas, Solos, Fitopatologia, Processamento de Carnes, Laticínios, Microbiologia, Panificação, Química de Alimentos, Análise Sensorial, Processamento de Vegetais, Cordados, Biologia Celular, Invertebrados, Genética e Microbiologia, Eletrônica e Eletrotécnica, Informática, Organografia, Morfofisiologia Animal, Fisiologia Vegetal e Instrumentação para o ensino. Estão em funcionamento, também, o Laboratório de Produção Vegetal (CT Infra) e o Núcleo Multiusuário, utilizados para atividades de pesquisa e ensino dos estudantes do Mestrado em Manejo e Conservação

de Ecossistemas Naturais e Agrários (MCENA) e dos alunos de graduação. Todos os laboratórios, além de estarem devidamente equipados, contam com a presença de profissionais para manterem os espaços funcionando de maneira adequada e auxiliarem nas atividades desenvolvidas em cada um deles.

Os alunos do curso podem utilizar os três laboratórios de informática disponíveis na universidade, contando também com acesso à internet, via rede wireless, nas demais dependências do campus. Além disso, o Setor de Tecnologia da Informação oferece suporte aos laboratórios, assim como aos demais setores que compõem toda a infraestrutura da instituição.

A comunidade acadêmica do curso conta, ainda, com três salas multiuso, localizadas no LEN II, dois auditórios com capacidade para 90 e 104 pessoas, respectivamente, sendo o primeiro localizado no Prédio Principal e o segundo no LEN II, ambos equipados com computador, datashow, acesso à internet e recursos de áudio.

A biblioteca da UFV Campus Florestal atende alunos, servidores docentes e técnico-administrativos da instituição, com o objetivo de promover o acesso, a disseminação e o uso da informação como apoio ao ensino, à pesquisa e à extensão, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região. Atualmente, está instalada em um novo prédio, com amplo espaço disponível para estudo em grupo e cabines para estudos individuais. Conta com equipe de bibliotecárias e auxiliares administrativos, atendendo de segunda a sexta-feira, das 7h às 21h50.

A biblioteca possui em seu acervo cerca de 20.000 publicações, distribuídas entre livros, periódicos e multimídia. Como apoio às pesquisas, a UFV, por meio de convênio com a CAPES, disponibiliza o Portal de Periódicos CAPES, que oferece uma seleção de importantes fontes de informação acadêmica com acesso gratuito pela internet. Está equipada com computadores conectados à internet para acesso à pesquisa e consulta ao acervo pelo sistema Pergamum, que também pode ser acessado remotamente.

Por meio de assinatura das plataformas Pearson e Springer Nature, a UFV disponibiliza para a comunidade acadêmica (docentes, discentes e servidores técnico-administrativos) dos três campi um acervo de livros digitais (e-books) com milhares de títulos de diversas categorias.

Mais informações sobre o setor podem ser obtidas pelo site: bbt.caf.ufv.br, pelo e-mail: bibliotecaufvcaf@ufv.br e pelo telefone: 3602 1286.

Para o desenvolvimento de atividades esportivas e de lazer, o campus conta com Ginásio de Esporte, Campo de Futebol, Pista de Atletismo, Tenda de Lutas e Clube Campestre. Eventos culturais também podem ser realizados no Espaço Cultural Rui Saraiva, que possui capacidade para 500 pessoas e situa-se fora da área do campus, na cidade de Florestal. Está em construção o Centro de Convivência, espaço que será utilizado para eventos e cerimônias, bem como para o desenvolvimento de algumas disciplinas do curso de Licenciatura em Educação Física.

Os acadêmicos do curso são assistidos pela Divisão de Assuntos Comunitários, que coordena os serviços de Refeitório, Alojamento e de Bolsas, assim como do Setor de Saúde que presta atendimento médico e psicológico.

Portanto, a UFV Campus Florestal possui uma infraestrutura que atende às necessidades da comunidade acadêmica, contribuindo positivamente para a execução dos trabalhos da coordenação, assim como para o bom desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, tanto pelos docentes quanto pelos discentes matriculados no curso.

17.1. Infraestrutura específica do curso

O Curso de Engenharia de Alimentos é sediado pelo Instituto de Ciências Exatas da UFV-Florestal. O curso é ministrado no período diurno e oferece, anualmente, 45 vagas. O funcionamento do curso está garantido pela estrutura que a Universidade oferece e conta com instalações de uso comum, como citado anteriormente, além de laboratórios didáticos especializados. Nestes laboratórios didáticos são desenvolvidas, além das atividades de ensino, diversas atividades e projetos de pesquisa e extensão e contam com dois (2) assistentes de laboratório que auxiliam na organização e manutenção dos laboratórios, equipamentos e compras dos materiais de consumo para as aulas.

Laboratório de Química e Embalagens de Alimentos

O laboratório apresenta bancadas centrais e laterais. As bancadas laterais são exclusivas para os aparelhos, dentre eles pHmetros, balança de precisão e semianalítica, estufa de secagem, chapa aquecedora e de agitação magnética e sistema de água deionizada. Além disso, dentro do laboratório existe uma capela de exaustão de Gases e uma sala para estocagem dos reagentes e insumos específicos do laboratório. Este laboratório é destinado às aulas práticas e trabalhos de pesquisa e extensão na área de Química de Alimentos e Embalagens de Alimentos e possui capacidade máxima para 25 alunos.

Laboratório de Microbiologia

O laboratório apresenta cinco bancadas centrais e duas laterais. Quatro bancadas centrais contêm três bicos de Bunsen em torno dos quais os alunos se distribuem durante as aulas práticas. As bancadas laterais são exclusivas para os aparelhos, dentre eles: um banho-maria, duas estufas para incubação; uma estufa para esterilização; uma estufa para secagem de vidrarias; homogeneizador de amostras; destilador de água; e uma balança analítica. Abaixo das bancadas laterais há armários planejados onde são guardados materiais de consumo (ex. álcool, detergente, papel toalha, entre outros), vidrarias e utensílios (pipetas, pipetadores, placas de Petri, frascos de coleta, entre outros). Há também quatro armários de aço sendo um para armazenamento de meio de cultura e três para vidrarias diversas (tubos de ensaio, béquer, Erlenmeyer, proveta, entre outros). Um equipamento muito importante e de uso constante no laboratório são as duas autoclaves.

A câmara de fluxo laminar é utilizada nos trabalhos de conclusão de curso e projetos de pesquisa. As duas geladeiras são utilizadas para armazenamento de meios de cultura, micro-organismos, amostras para análises e para incubação de placas. Dentro do laboratório existe uma sala utilizada como apoio para guardar equipamentos e materiais especiais, como por exemplo microscópio, pHmetro e balança, entre outros. Este laboratório é destinado às aulas práticas do curso Técnico em Alimentos, Engenharia de Alimentos e Gestão Ambiental; trabalhos de pesquisa e extensão (comunidade) na área de Microbiologia de Alimentos, Higiene Industrial e Análise Sensorial. Um assistente de

laboratório auxilia no preparo das aulas (meios de cultura, higienização, esterilização...), organização e manutenção do laboratório. Possui capacidade máxima para atender 25 alunos.

A estrutura física é adequada para a realização das aulas práticas tais como: microscopia; coloração de Gram; pesquisa de micro-organismos no ar, mãos, equipamentos e superfícies; pesquisa de micro-organismos mesófilos aeróbios e facultativos viáveis em alimentos e água, psicrotróficos, pesquisa de bolores e leveduras; bactérias ácido lácticas, *Staphylococcus aureus*, coliformes a 36°C, coliformes a 45°C, *Escherichia coli*, enterobactérias, entre outros.

Laboratório de Processamento de Vegetais

O Laboratório de Processamento de Frutas e Hortaliças apresenta bancadas centrais e laterais. As bancadas laterais são exclusivas para os aparelhos, dentre eles despoldadeira, seladores de embalagens, desidratador, liquidificador industrial. O laboratório possui ainda fogões industriais, tachos a vapor, geladeira e câmara fria, uma sala para estocagem de insumos específicos do laboratório, e área para recepção de matérias-primas (área suja, tanto área de recepção quanto o laboratório são dotados de pias nas bancadas de apoio. Este laboratório é destinado às aulas práticas e trabalhos de pesquisa e extensão na área de processamento de produtos de origem vegetal, atendendo os cursos técnicos em alimentos e agropecuária e os cursos superiores de engenharia de alimentos e agronomia e possui capacidade máxima para 25 alunos.

Laboratório de Panificação e Massas

O laboratório de panificação e massas (padaria experimental) possui área de estocagem de insumos e área de processamento com duas mesas grandes centrais, duas mesas pequenas e uma bancada laterais de inox. Os equipamentos disponíveis para processamento são balança, masseira e batadeira industriais, cilindros grande e pequeno, divisora, modeladora, câmara de fermentação, dois fornos turbos, dois armários, duas estantes, geladeira e dois freezers, fogão industrial, liquidificador industrial, além de kit multiuso doméstico para produção de massas e utensílios diversos. Esse laboratório é

destinado às aulas práticas e trabalhos de pesquisa e extensão na área de tecnologia de panificação e massas alimentícias. Possui capacidade máxima para 15 alunos e possui acessibilidade por rampa, portas largas e espaços amplos.

Laticínio e Laboratório de Análise e Qualidade de Leite

O laticínio apresenta uma linha de leite pasteurizado, contendo uma centrífuga desnatadeira e uma empacotadeira de leite pasteurizado. Também possui 3 tanques (50 litros, 200 litros e 1000 litros) para a fabricação de queijos, uma fermenteira de 200 litros para a produção de iogurte e um tacho aberto para a fabricação de doce de leite. Possui 3 câmaras frias, uma destinada para a salga e secagem de queijos, outra destinada para matérias-primas e outra para produtos acabados.

O laboratório de análise de leite e derivados apresenta uma bancada central e duas bancadas laterais. As bancadas laterais são exclusivas para os equipamentos como banho maria, crioscópio, centrífuga de butirômetros, balança, medidor de pH, dentre outros. Dentro do laboratório há um armário para estoque dos reagentes e insumos específicos do laboratório. Este laboratório é destinado às aulas práticas e trabalhos de pesquisa e extensão na área de Leite e derivados. Possui capacidade máxima para 12 alunos. O acesso ao laboratório se dá pelo interior do laticínio.

Laboratório de Carnes e derivados

O laboratório de carnes e derivados possui área de abate e área de processamento e análises com duas mesas grandes de inox centrais, duas bancadas de mármore centrais e duas bancadas de mármore laterais. Os equipamentos disponíveis são insensibilizador elétrico, sistemas de pendura para bovinos e suínos e para aves, ponto de vapor d'água, tanque de escaldagem, depenadora, mesa de sangria e evisceração para aves, câmara fria e três mesas de inox, serra-fita, moedor industrial, tumbler, estufa, micro-ondas, banho-maria, chapa aquecedora, máquina de gelo, balanças semi-analítica e analítica, pHmetro portátil de inserção, dois fogões industriais, três freezers, geladeira, câmara BOD, duas embaladora a vácuo, dois cutters e canhão de embutimento manual, além de kit multiuso doméstico para processamento de carnes e utensílios diversos. Esse laboratório é

destinado às aulas práticas e trabalhos de pesquisa e extensão na área de processamento de carnes e derivados. Possui capacidade máxima para 24 alunos e possui um técnico que auxilia na organização e manutenção do laboratório e dos equipamentos e nas atividades realizadas nele. Possui acessibilidade por terreno, pisos planos, portas largas e espaços amplos.

Laboratório de Engenharia de Alimentos

O laboratório apresenta bancadas centrais e laterais. As bancadas laterais são exclusivas para os aparelhos, dentre eles balança de precisão, viscosímetro, banho ultratermostático, módulo de bombas e perda de carga, refrigerador, micro-ondas, datalogger. Dentro do laboratório existe uma sala para estocagem dos reagentes e insumos específicos do laboratório. Este laboratório é destinado às aulas práticas e trabalhos de pesquisa e extensão na área de Engenharia de Alimentos e possui capacidade máxima para 20 alunos.

Laboratório de Análise Sensorial

O laboratório de Análise Sensorial/Desenvolvimento de Novos Produtos, situado no Prédio LEN, apresenta uma área para a execução dos testes sensoriais e uma área para o preparo das amostras, bem como para o armazenamento de equipamentos (armários de aço com portas, armários de aço sem porta, pHmetro, freezer vertical frostfree, micro-ondas, forno elétrico, coifa de parede, purificador de água, computador, refratômetro digital portátil 0-85° Brix, no-break, impressora multifuncional), utensílios (liquidificador, batedeira, multiprocessador de alimentos, timer temporizador digital, balança de precisão, bandejas para servir amostras, copos, pratos e colheres de plástico descartável, talheres, jarra de suco, garrafas de plástico de 1L para uso em aulas, béquer, proveta, Erlenmeyer, bureta, pipeta), e amostras (para as aulas práticas). A área para execução dos testes é composta por oito cabines sensoriais e bancadas centrais e laterais. As bancadas centrais são utilizadas pelos alunos para fazerem anotações durante as aulas práticas e também para realização da técnica de grupo de foco. Esse laboratório é destinado às aulas práticas das disciplinas de Análise Sensorial do curso Técnico em

Alimentos e de Engenharia de Alimentos, assim como de Desenvolvimento de Novos Produtos e trabalhos de pesquisa e extensão nessas áreas. Possui capacidade máxima para 25 alunos. Trata-se de um laboratório com adequada acessibilidade aos alunos e consumidores que participam dos testes sensoriais de trabalhos de pesquisa visto que se situa no primeiro andar do prédio LEN.

Laboratório de Análise de Alimentos

O laboratório apresenta bancadas centrais e laterais. As bancadas laterais são exclusivas para os aparelhos, dentre eles balança semi-analítica, destilador de nitrogênio, extrator de gordura, espectrômetro UV-Visível, fotômetro de chama, rotavapor com bomba a vácuo, Dentro do laboratório existe uma sala para estocagem dos reagentes e insumos específicos do laboratório. Este laboratório é destinado às aulas práticas e trabalhos de pesquisa e extensão na área de Análise de Alimentos e possui capacidade máxima para 25 alunos.

Laboratório de Bebidas e Biotecnologia

O laboratório apresenta bancadas centrais e laterais. As bancadas laterais são exclusivas para os aparelhos, dentre eles balança semi-analítica, baldes de fermentação, fogão e micro-ondas. Dentro do laboratório existe uma sala para estocagem dos reagentes e insumos específicos do laboratório. Este laboratório é destinado às aulas práticas e trabalhos de pesquisa e extensão na área de Bebidas e biotecnologia e possui capacidade máxima para 25 alunos.

18. Bibliografias básicas, complementares e periódicos

As bibliografias básicas, complementares e os periódicos que atendem ao curso e que constam dos Programas Analíticos das diversas disciplinas se encontram disponíveis na Biblioteca da UFV.

A UFV mantém convênio com a CAPES, disponibilizando, no Portal de Periódicos, acesso a textos completos de artigos, revistas internacionais e nacionais. Atualmente, a UFV disponibiliza, também, acesso à Biblioteca Virtual da Pearson e à coleção de e-books da Springer Nature.

A relação dos periódicos especializados, indexados e correntes, sob a forma virtual ou impressa, que atendem às principais áreas do curso, encontra-se anexada a esse PPC.

A bibliografia básica e complementar se encontra nos Programas Analíticos das disciplinas, disponibilizados em <http://www.catalogo.ufv.br/>

Referências

BRASIL. Casa Civil. Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 20 jul. 2010. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm>. Acesso em: 25 março. 2020.

BRASIL. Casa Civil. Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012. Regulamenta a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 16 out. 2012. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7824.htm>. Acesso em: 25 março. 2020.

BRASIL. Decreto nº 4.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 jun. 2002. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm>. Acesso em: 25 março. 2020.

BRASIL. Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002. Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 jun. 2002. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/d4281.htm>. Acesso em: 25 março. 2020.

BRASIL. Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, e o art. 18 da Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 dez. 2005. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm>. Acesso em: 25 março. 2020.

BRASIL. Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 18 nov. 2011. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/decreto/d7611.htm>. Acesso em: 25 março. 2020.

BRASIL. Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 15 abr. de 2004. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/110.861.htm>. Acesso em: 23 de abr. 2020.

BRASIL. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo

Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 set. 2008. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm>. Acesso em: 23 de abr. 2020.

BRASIL. Lei no 12.764, de 27 de dezembro de 2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei no 8.112, de 11 de dezembro de 1990. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 28 dez. 2012. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/112764.htm>. Acesso em: 23 de abr. 2020.

BRASIL. Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação – PNE e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 jun. 2014. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/_Ato2011-2014/2014/Lei/L13005.htm>. Acesso em: 23 de abr. 2020.

BRASIL. Lei nº 13.146, de 06 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência). **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 07 jul. de 2015. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/113146.htm>. Acesso em: 23 de abr. 2020.

BRASIL. Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 24 dez. 1996. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm>. Acesso em: 23 de abr. 2020.

BRASIL. Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, abr. 1999. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19795.htm>. Acesso em: 23 de abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. INEP. **Avaliação dos cursos de graduação: instrumentos**. Disponível em <<http://portal.inep.gov.br/superior-condicoesdeensino-manuais>> Acesso em 26 abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. INEP. Diretoria de Avaliação do Ensino Superior. **Instrumento de avaliação de cursos de graduação: presencial e a distância. Autorização**. INEP: Brasília, 2017 Disponível em <http://download.inep.gov.br/educacao_superior/avaliacao_cursos_graduacao/instrumentos/2017/curso_autorizacao.pdf>. Acesso em 26 abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. INEP. Diretoria de Avaliação do Ensino Superior. **Instrumento de avaliação de cursos de graduação: presencial e a distância**.

Reconhecimento e Renovação de reconhecimento. INEP: Brasília, 2017 Disponível em <
http://download.inep.gov.br/educacao_superior/avaliacao_cursos_graduacao/instrumentos/2017/curso_reconhecimento.pdf>. Acesso em 26 abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. INEP. **Instrumento de Avaliação dos Cursos de graduação – presencial e a distância**. INEP: Brasília, 2014. Disponível em <http://download.inep.gov.br/educacao_superior/avaliacao_institucional/instrumentos/2015/instrumento_institucional_072015.pdf>. Acesso em: 23 de abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Parecer CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 22 de junho de 2004. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>>. Acesso em: 12 de abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Parecer CNE/CP nº 02, de 20 de dezembro de 2019. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Formação Inicial de Professores para a Educação Básica e institui a Base Nacional Comum para a Formação Inicial de Professores da Educação Básica (BNC-Formação). **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 15 abr. 2020, Sessão 1, pp. 46-49. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/docman/dezembro-2019-pdf/135951-rcp002-19/file>>. Acesso em: 20 de nov. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Portaria Normativa nº 23, de 01 de dezembro de 2010. Altera dispositivos da Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, que Institui o e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação, e o Cadastro e-MEC de Instituições e Cursos Superiores e consolida disposições sobre indicadores de qualidade, banco de avaliadores (Basis) e o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) e outras disposições. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 29 dez. 2010. Disponível em: <<https://www.jusbrasil.com.br/diarios/24011865/pg-31-secao-1-diario-oficial-da-uniao-dou-de-29-12-2010>>. Acesso em: 12 de abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CES nº 03, de 02 de julho de 2007. Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora aula, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 03 jul. 2007. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/rces003_07.pdf>. Acesso em: 12 de abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CES nº 07, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências. **Diário Oficial da União**,

Brasília, DF, 19 dez. 2018. Disponível em:
<http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192>
>. Acesso em: 12 de nov. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 31 mai. 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10889-rcp001-12&category_slug=maio-2012-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 12 de abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CP nº 02, de 18 de junho de 2007. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 jun. 2007. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/rces002_07.pdf>. Acesso em: 12 de abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CP nº 02, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 18 jun. 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp002_12.pdf>. Acesso em: 12 de abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. SERES. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=44501-cnct-2016-3edc-pdf&category_slug=junho-2016-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 12 de abr. 2020.

COSTA, Romário Cardoso. **O modelo pedagógico dos jogos escolares da CEDAF/UFV e sua influência nas relações entre os discentes no ambiente escolar**. 2011. 135 f. Dissertação (Mestrado em Educação Agrícola) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2011.

INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS. **Modelo de formação do Projeto Pedagógico de Curso**. Disponível em: <<https://www2.ifmg.edu.br/portal/ensino/GraduaoANEXOATUALIZADO2020.pdf>>. Acesso em: 02 abr. 2020.

INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS. **Orientações para elaboração e atualização de projetos pedagógicos dos cursos de graduação do IFMG**. Disponível em: <http://www3.ifmg.edu.br/download/PROEN/orientacoes_ppc_cursos_superiores.pdf>. Acesso em: 02 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. **Cartilha do programa de tutoria.** Disponível em: <<http://www.novoscursos.ufv.br/projetos/caf/tutoria/www/wp-content/uploads/Cartilha-programa-d-e-tutoria.pdf>>. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Aprova a Política de Ações Afirmativas da UFV, que passa a fazer parte integrante desta Resolução; Revoga a Resolução nº 19/2018/CEPE, de 21 de dezembro de 2018. Resolução do CEPE Nº 08, de 21 de dezembro de 2018. Disponível em: <<http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/08-2019-CEPE-A%C3%A7%C3%B5es-Afirmativas-P%C3%B3s.pdf>>. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Aprova as Diretrizes para os Cursos de Graduação da UFV. 1 Prorroga o prazo para 17 de agosto de 2018, para que os cursos de graduação se adequem ao estabelecido nas Diretrizes para os Cursos de Graduação da UFV, conforme consta no Anexo desta Resolução; 2. Inclui os seguintes itens obrigatórios na construção do Projeto Pedagógico do Curso: “i. Descrição da compatibilidade entre as habilidades e competências esperadas e as atividades pedagógicas programadas; e j. Consequências das alterações das atividades pedagógicas para as programações anteriores (matrizes)””; 3. Revoga a Resolução nº 13/2016/CEPE. Resolução do CEPE Nº 05, de 14 de maio de 2018. Disponível em: <<http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/05-2018-CEPE-Diretrizes-cursos-Gradua%C3%A7%C3%A3o.pdf>>. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Aprova o funcionamento do Programa de Monitoria da UFV e dá outras providências. Resolução do CEPE Nº 03, de 12 de março de 2019. Disponível em: <<http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/03-2019-CEPE-Altera-Res.-Monitoria.pdf>>. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Aprova a Gestão Acadêmica dos cursos de graduação da UFV. Resolução CEPE Nº 09, de 23 de dezembro de 2015. Disponível em: <<http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/09-2015-CEPE-Gest%C3%A3o-Acad%C3%Aamica.pdf>>. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Aprova as Normas para Preenchimento de Programas Analíticos de Disciplinas. Resolução do CEPE Nº 11, de 22 de junho de 2016. Disponível em: <<http://www.pre.ufv.br/wp-content/uploads/2017/05/D-Formato-do-Programa-Anal%C3%ADtico-Res.-11-2016.pdf>>. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Aprova a Política de Extensão da UFV, que passa a fazer parte integrante desta Resolução. Resolução CEPE nº 07 de 05 de dezembro de 2007. Disponível em: <http://arquivo.ufv.br/soc/files/pag/cepe/completa/2007/07_07.htm>. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Aprova o Regimento do Conselho Técnico de Graduação, que passa a fazer parte integrante desta Resolução. Revoga as disposições em contrário, em especial as Resoluções nº 07/2010 e 09/2013 do CEPE. Resolução do CEPE Nº 08, de 23 de dezembro de 2015. Disponível em: < <http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/08-2015-CEPE-Regimento-Interno-CTG.pdf> >. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Aprova o Regimento do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Docência – Pibid. Resolução do CEPE Nº 18, de 21 de dezembro de 2018. Disponível em: < <http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/18-2018-CEPE-Regimento-PIBID.pdf> >. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Determina o oferecimento da disciplina Matemática Básica; aprova novos formatos para o oferecimento para disciplinas de formação básica; aprova cálculo de carga horária para turmas especiais. Resolução do CEPE Nº 02, de 12 de março de 2019. Disponível em: < <http://www.pre.ufv.br/wp-content/uploads/2017/05/I-Disciplinas-basicas-e-outros-Res.-02-2019CEPE.pdf> >. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Determina que os cursos de graduação sejam avaliados a cada dois anos, com base em informações estruturadas em relatório próprio. Resolução do CEPE Nº 12, de 23 de maio de 2019. Disponível em: < <http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/12-2019-CEPE-Qualidade-Cursos-Gradua%C3%A7%C3%A3o.pdf> >. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Determina que as disciplinas de graduação sejam avaliadas a cada período de oferecimento pelos discentes e docentes da UFV. Resolução do CEPE Nº 11, de 23 de maio de 2019. Disponível em: < <http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/11-2019-CEPE-Altera-Res.-Avalia%C3%A7%C3%A3o-de-Disciplinas.pdf> >. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Dispõe sobre o Regime Didático 2020 dos cursos de graduação da UFV. Revoga a Resolução nº 11/2018/CEPE, de 21/12/2018. Resolução do CEPE Nº 01, de 10 de fevereiro de 2020. Disponível em: < <http://www.sre.caf.ufv.br/wp-content/uploads/01-2020-CEPE-Regime-Did%C3%A1tico.pdf> >. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Institui a Comissão Permanente de Acompanhamento do Ensino de Graduação – COPEG e aprova o Regulamento Interno dessa Comissão. Resolução do CEPE Nº 13, de 21 de dezembro de 2018. Disponível em: < <http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/13-2018-CEPE-Comiss%C3%A3o-Permanente-de-Gradua%C3%A7%C3%A3o1.pdf> >. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. **Estatuto da Universidade Federal de Viçosa**. Estatuto revisto pelo Procurador-Geral da Universidade Federal de Viçosa e aprovado pelo Conselho Universitário em sua 394^a Reunião, 1^a e 2^a sessão em 14/04/2014 e 3^a e 4^a sessão em 15/04/2014; aprovado pela Portaria nº 7, de 21 de fevereiro de 2019, do Secretário de Educação Superior do Ministério da Educação, publicada no DOU nº 38 de 22 de fevereiro de 2019; averbado no Cartório do Registro de Títulos e Documentos e Civil das Pessoas Jurídicas de Viçosa-MG, em dois de julho de 2019. Disponível em: < <http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/Estatuto-UFV-Multicampi-2014.pdf> >. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. **Plano de Desenvolvimento Institucional da UFV – PDI**: período de vigência 2018-2023. Disponível em: < <http://www.planejar.ufv.br/wp-content/uploads/PDI-UFV-2018-2023-VERSAO-FINAL-SITE.pdf> >. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. PRÓ-REITORIA DE ENSINO. **Orientações gerais para elaboração de projetos pedagógicos dos cursos de graduação da UFV**. Viçosa, 2018.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. **Regimento Geral da Universidade Federal de Viçosa**. Aprovado pelo Conselho Universitário em sua 245^a reunião, de 24.2.2000. Viçosa, 24 de fevereiro de 2000. Disponível em: < <http://www.novoscursos.ufv.br/orgaos/ufv/soc/www/wp-content/uploads/Regimento-Geral-UFV-2013.pdf> >. Acesso em: 07 abr. 2020.

VEIGA, Ilma Passos Alencastro (org). **Projeto político pedagógico da escola: uma construção possível**. Campinas: Papirus, 2004.

ANEXOS

**ANEXO I – ATA DE REUNIÃO DO CEPE-
AUTORIZAÇÃO DO CURSO**

ATA N° 464/2009 - CEPE

Aos treze dias do mês de agosto do ano dois mil e nove, às quatorze horas e dez minutos, no Salão Nobre do Edifício Arthur da Silva Bernardes da Universidade Federal de Viçosa, em Viçosa, Minas Gerais, reuniu-se, pela quingentésima sexagésima quarta vez, o Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, sob a presidência do Professor Luiz Cláudio Costa, Reitor, e secretariado pela Professora Maria das Graças Soares Floresta, Secretária de Órgãos Colegiados. Os Conselheiros presentes foram os que se seguem: Nilda de Fátima Ferreira Soares; João Carlos Pereira da Silva, substituto de Marinês Guerreiro; Roberto Francisco de Azevedo, substituto de Cosme Damiano Cruz; Regina Célia Pereira da Silva, substituta de Gumercindo Souza Lima; Raul Narciso Carvalho Guedes; Milton Ramón Pires de Oliveira; Magnus Luiz Emmendoerfer, suplente de Marcelo Mirã Dias; Leadir Nogueira Bastos, suplente de Adriel Rodrigues de Oliveira; Gino Ceotto Filho, suplente de Álvaro José Magalhães Neves; Júlio César de Oliveira; Emmanoel de Moraes Barreto; Regina Simplicio Carvalho; José Elias Saíd de Resende; Vicente de Paula Lélis; Márcio de Lucca Filho; Raissa de Oliveira Murta; Marcelo Feijó Martins; e Cláudia Venâncio Pimentel da Silva, suplente de Vera Sônia Samiva. Justificou ausência a Conselheira Ana Maria Gomes. Dando início à reunião, o Presidente cumprimentou e deu boas vindas à conselheira Cláudia Venâncio Pimentel da Silva, agradecendo sua participação neste Conselho. **Item 1- APRECIACÃO DA PAUTA** – O Presidente apresentou a pauta da reunião e propôs a inclusão, extrapauta, dos processos a seguir relacionados: **5- HOMOLOGACÃO DO AD REFERENDUM - 5.5- Solicitação de matrícula no processo seletivo de vagas remanescentes – Edital 2009/1 (Ciência da Computação) em desacordo com o Art. 12 do Regime Didático Geral - 5.5.1- Rafael Machado de Lima Silva (09-09116); 10- PROPOSIÇÕES DIVERSAS - 10.3- Diretoria de Registro Escolar - 10.3.1- Proposta de Reformulação do Calendário Escolar da Graduação para o segundo período letivo de 2009 (09-09964); 10.3.2- Proposta de Reformulação do Calendário Escolar da Pós-Graduação para o segundo período letivo de 2009 (09-09965); 10.4- Pró-Reitoria de Ensino - 10.4.1- Proposta de Edital de Vagas Remanescentes para o segundo semestre de 2009 (09-09864); 10.5- Diretoria de Vestibular e Exames - 10.5.1- Edital e Manual do Candidato do PASES e Vestibular 2010 (09-10194); 10.6- Coordenação do Curso de Gestão do Agronegócio – 10.6.1- Reformulação do Curso de Gestão do Agronegócio (09-10327); 11- PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO - 11.2- Departamento de Biologia Animal - 11.2.1- Concurso público para Professor Adjunto na Área de Entomologia Agrícola (08-17180); 12- RECURSO DE ESTUDANTE - 12.1- Ana Júlia Moreira de Paula – Ciência da Computação - 12.1.1- Solicita, fora do prazo, afastamento excepcional por até dois anos para cursar disciplinas em outra IES (08-01734); 13- Reuniões Temáticas; incluídas estas, aprovadas, por unanimidade. **Item 2- APRECIACÃO DA ATA N° 463/2009** – aprovada, por unanimidade. **Item 3- INFORMES DA REITORIA** – O Presidente informou sobre o surto da Gripe Influenza A, também conhecida como “Gripe Suína”, fenômeno que foi motivo do adiamento do início das aulas do segundo semestre de 2009 na UFV, o que era previsto no Calendário Escolar para o dia três de agosto. Em função dos acontecimentos, da necessidade de manter a comunidade informada e de tomar decisões de forma rápida e segura, foram realizadas várias reuniões com os responsáveis pelos setores envolvidos – setores acadêmicos e setores ligados à saúde, contando com a orientação de especialistas da Secretaria de Saúde de Minas Gerais e buscando informações diárias junto ao Ministério da Saúde. A exemplo do que fizeram várias outras IES, e como**

medida de precaução, as aulas foram adiadas, tendo sido iniciadas, na UFV, no último dia 4 dez. Segundo as orientações técnicas, não haveria necessidade de estender este adiamento, devendo-se manter, a partir de agora, ampla vigilância dos acontecimentos e medidas preventivas, no sentido de resguardar a integridade física de toda a comunidade universitária. Para o início das aulas, a decisão foi receber os estudantes em grupos menores para possibilitar o monitoramento. Recebemos estudantes ligados a dois Centros de Ciências na segunda-feira, e dois na terça-feira, com atividades formativas coordenadas pela Divisão de Saúde-PCD. Informou que há pessoas da comunidade em quarentena, outras em tratamento e outras em observação. Solicitou, aos Conselheiros que auxiliem na vigilância, no encaminhamento de informações junto à Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e nos esclarecimentos de professores, estudantes e servidores, como tem solicitado à toda a comunidade universitária. Apresentou seu entendimento de que não há razões para pânico, mas a necessidade de muita atenção, tendo sido cancelados todos os eventos do mês de agosto que, por cautela foram transferidos para o mês setembro. Todas as situações neste âmbito estão sendo permanentemente acompanhadas pela Divisão de Eventos-PEC. **Item 4- CONVÊNIOS – CONTRATOS** – homologadas, por unanimidade, das assinaturas de todos os documentos constantes na pauta. São eles: **CONVÊNIOS** – 1- CONVÊNIO Nº 034/2009 – UFV/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS-IFMG, de 28.5.09 (Intercâmbio de experiências e de pessoal nos campos da docência, da investigação e da intervenção cultural, dentro daquelas áreas nas quais ambas tenham interesses manifestados); 2-CONVÊNIO Nº 031/2009 – UFV/MUNICÍPIO DE PORTO FIRME, de 4.6.09 (Promover atenção em nutrição materna e infantil no Programa Saúde da Família (PSF) do município de Porto Firme, por meio de atividades educativas individuais e coletivas); 3-CONVÊNIO Nº 033/2009 – UFV/UNIVERSIDADE DE FUNDEPOS ALMA MATER, de 23.6.09 (Desenvolver a cooperação científica, cultural e educacional, contribuindo para a integração de atividades e programas de pesquisa de interesse comum do ensino nos níveis de graduação e pós-graduação). **CONTRATOS** – 1-CONTRATO Nº 197/2009 – UFV/MUNICÍPIO DE VIÇOSA/FUNARBE, de 17.6.09 (Prestação de serviços na área de engenharia elétrica); 2-CONTRATO Nº 208/2009 – UFV/CLW ALIMENTOS LTDA./FUNARBE, de 24.6.09 (Prestação de serviços visando à realização de testes de amido modificado de arroz da empresa, em produtos lácteos na UFV); 3-CONTRATO Nº 210/2009 – UFV/SUZANO PAPEL E CELULOSE S.A./SOCIEDADE DE INVESTIGAÇÕES FLORESTAIS – SIF, de 24.6.09 (Desenvolvimento do Projeto de Pesquisa sobre “Variabilidade genética em populações de *Ceratocystis fimbriata* e *Puccinia psidii* no Brasil”); 4-CONTRATO Nº 2211/2009 – UFV/PH SERVIÇOS E ADMINISTRAÇÃO LTDA., de 24.6.09 (Prestação de serviços educacionais e administrativos, com mão de obra especializada, a fim de auxiliar serviços educacionais, administrativos, gerais e de cozinha, para subsidiar as atividades de ensino, pesquisa e extensão, desenvolvidas no Laboratório de Desenvolvimento Infantil – LDI); 5-CONTRATO Nº 215/2009 – UFV/FRANCIS JÚLIO FAGUNDES LOPES, de 30.6.09 (Prestação de serviços pelo voluntário no Departamento de Biologia Vegetal); 6-CONTRATO Nº 224/2009 – UFV/MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA BARRA/FUNARBE, de 8.7.09 (Prestação dos serviços de consultoria Sênior, na área de fruticultura, visando à “Modernização da Comercialização da Cultura do Abacaxi” no Município de São João da Barra); 7-CONTRATO Nº 227/2009 – UFV/DSM PRODUTOS NUTRICIONAIS BRASIL LTDA./FUNARBE, de 15.7.09 (Realização de pesquisa científica na área de Nutrição de Aves). **Item 5- HOMOLOGAÇÃO DO AD REFERENDUM** - 5.1- Homologação de Resultado de Concurso – 5.1.1- Campus de Viçosa - 5.1.1.1- Professor Adjunto -

955.1.1.1.1- Departamento de Ciências Sociais – Área: Metodologia de Pesquisa/Métodos
96da Pesquisa em Ciências Sociais – Edital nº 16/2009 (09-01639) - homologado, por
97unanimidade, por proposição do Conselheiro Leacir Nogueira Bastos, o ato *ad referendum*
98do Professor Luiz Cláudio Costa, Reitor, constante à página 41 do processo, aprovando o
99resultado do concurso público realizado para Professor Adjunto, na área/subárea de
100Metodologia da Pesquisa/Métodos da Pesquisa em Ciências Sociais, do Departamento de
101Ciências Sociais, candidato classificado: Marcelo Otttoni Duarte, média final 8,08.

1025.1.1.1.2- Departamento de Economia – Área: Estatística Econômica – Edital nº
10359/2009 (09-02753) - homologado, por unanimidade, por proposição do Conselheiro Leacir
104Nogueira Bastos, o ato *ad referendum* do Professor Luiz Cláudio Costa, Reitor, constante à
105página 47 do processo, aprovando o resultado do concurso público realizado para Professor
106Adjunto, na área/subárea de Estatística Econômica, do Departamento de Economia,
107candidato classificado: Jader Fernandes Cirino, média final 7,94. 5.2- Recursos de
108Estudantes - 5.2.1- Odimar Resende – matr. 40634 (09-07099) – homologado, por
109unanimidade, por proposição do Conselheiro Luiz Fernando Teixeira Albino, o ato *ad*
110*referendum* do Professor Luiz Cláudio Costa, Reitor, constante à página 11 do processo,
111aprovando o parecer da Comissão Especial de Assessoramento ao CEPE, favorável à
112solicitação do estudante Odimar Resende, de dilação de prazo para integralização
113curricular, para o segundo semestre de 2009. 5.2.2- Hedwírges Silva de Medeiros – matr.
11462595 (09-07876) – homologado, por unanimidade, por proposição do Conselheiro Luiz
115Fernando Teixeira Albino, o ato *ad referendum* da Professora Nilda de Fátima Ferreira
116Soares, Vice-Reitora no exercício da Reitoria, constante à página 9 do processo, aprovando
117o parecer da Comissão Especial de Assessoramento ao CEPE, favorável à solicitação da
118estudante Hedwírges Silva de Medeiros, de trancamento de matrícula por motivo de saúde,
119a partir do primeiro semestre de 2009. 5.2.3- Edilson Geraldo Rodrigues – matr. 41410
120(09-05438) – homologado, por unanimidade, por proposição do Conselheiro Luiz Fernando
121Teixeira Albino, o ato *ad referendum* do Professor Luiz Cláudio Costa, Reitor, constante à
122página 16 do processo, aprovando o parecer da Comissão Especial de Assessoramento ao
123CEPE, favorável à solicitação do estudante Edilson Geraldo Rodrigues de trancamento de
124matrícula por motivo de saúde, no primeiro semestre de 2009. 5.2.4- Tâmara Salviano
125Martins – matr. 53107 (09-08557) – homologado, por unanimidade, por proposição do
126Conselheiro Luiz Fernando Teixeira Albino, o ato *ad referendum* da Professora Nilda de
127Fátima Ferreira Soares, Vice-Reitora no exercício da Reitoria, constante à página 10 do
128processo, aprovando o parecer da Comissão Especial de Assessoramento ao CEPE,
129favorável à solicitação da estudante Tâmara Salviano Martins, de cancelamento de
130inscrição na disciplina EFI 127 - Ginástica Rítmica, no primeiro semestre de 2009. 5.3-
131Colação de Grau Antecipada - 5.3.1- Filipe Luis Sávio – Agronomia (09-07653) –
132homologado, por unanimidade, por proposição do Conselheiro Raul Narciso Carvalho
133Guedes, o ato *ad referendum* da Professora Nilda de Fátima Ferreira Soares, Vice-Reitora
134no exercício da Reitoria, constante à página 11 do processo, aprovando o parecer da
135Comissão Especial de Assessoramento ao CEPE, favorável à solicitação do estudante Filipe
136Luis Sávio de colação de grau antecipada. 5.3.2- Júlio Ramissés Ladeia Ramos –
137Engenharia de Agrimensura (09-08351) – homologado, por unanimidade, por proposição
138do Conselheiro Raul Narciso Carvalho Guedes, o ato *ad referendum* do Professor Luiz
139Cláudio Costa, Reitor, constante à página 11 do processo, aprovando o parecer da
140Comissão Especial de Assessoramento ao CEPE, favorável à solicitação do estudante Júlio
141Ramissés Ladeia Ramos de colação de grau antecipada. 5.3.3- Cleunice Auxiliadora
142Filho – Zootecnia (09-0-8241) – homologado, por unanimidade, por proposição do

143 Conselho Raul Narciso Carvalho Guedes, o ato *ad referendum* do Professor Luiz
144 Cláudio Costa, Reitor, constante à página 11 do processo, aprovando a solicitação
145 apresentada pela estudante Cleunice Auxiliadora Fialho de colação de grau antecipada.
146 **5.3.4- Gustavo Carvalho Nápolis Costa – Ciências Econômicas (09-06409) –**
147 **homologado, por unanimidade, por proposição do Conselho Raul Narciso Carvalho**
148 **Guedes, o ato *ad referendum* do Professor Luiz Cláudio Costa, Reitor, constante à página 5**
149 **do processo, aprovando a solicitação apresentada pelo estudante Gustavo Carvalho Nápolis**
150 **Costa de colação de grau antecipada. 5.3.5- Vanessa Queiroz Fialho – Licenciatura em**
151 **Química (09-07815) – homologado, por unanimidade, por proposição do Conselho Raul**
152 **Narciso Carvalho Guedes, o ato *ad referendum* da Professora Nilda de Fátima Ferreira**
153 **Soares, Vice-Reitora no exercício da Reitoria, constante à página 5 do processo, aprovando**
154 **o parecer da Comissão Especial de Assessoramento ao CEPE, favorável à solicitação da**
155 **estudante Vanessa Queiroz Fialho de colação de grau antecipada. 5.3.6- Juliana Lins Goes**
156 **de Carvalho – Bacharelado em Ciências Biológicas (09-07726) – homologado, por**
157 **unanimidade, por proposição do Conselho Raul Narciso Carvalho Guedes, o ato *ad***
158 ***referendum* da Professora Nilda de Fátima Ferreira Soares, Vice-Reitora no exercício da**
159 **Reitoria, constante à página 10 do processo, aprovando o parecer da Comissão Especial de**
160 **Assessoramento ao CEPE, favorável à solicitação da estudante Juliana Lins Goes de**
161 **Carvalho de colação de grau antecipada. 5.4- Capacitação - 5.4.1- Autorização para**
162 **cursar disciplina como aluno não-vinculado, na UFV - 5.4.1.1- Júlio César de Oliveira**
163 **(09-07503) - homologado, por unanimidade, por proposição do Conselho Luiz Fernando**
164 **Teixeira Albino, o ato *ad referendum* da Professora Nilda de Fátima Ferreira Soares, Vice-**
165 **Reitora no exercício da Reitoria, constante à página 13 do processo, aprovando a**
166 **solicitação apresentada pelo docente Júlio César de Oliveira, do Departamento de**
167 **Engenharia Civil, de cursar a disciplina ENF 613 – Tópicos Avançados em Sistemas de**
168 **Informação Geográfica, como aluno não vinculado, na UFV. Durante a apreciação desse**
169 **processo, chegou ao plenário o Conselho Adriel Rodrigues de Oliveira. 5.4.2-**
170 **Autorização para cursar disciplinas, em regime de disciplinas isoladas, na UFMG -**
171 **5.4.2.1- Rodrigo Smarzaro da Silva (09-00480) - homologado, por unanimidade, por**
172 **proposição do Conselho Roberto Francisco de Azevedo, o ato *ad referendum* do**
173 **Professor Luiz Cláudio Costa, Reitor, constante à página 41 do processo, aprovando a**
174 **solicitação apresentada pelo docente Rodrigo Smarzaro da Silva, lotado no Campus de Rio**
175 **Paranaíba, de cursar disciplinas na UFMG, em regime de disciplinas isoladas. 5.4.3-**
176 **Autorização para cursar disciplina, em regime de disciplina isolada, na Universidade**
177 **Federal de São Carlos - 5.4.3.1- João Fernando Mari (09-09152) – homologado, por**
178 **unanimidade, por proposição da Conselheira Regina Símplicio Carvalho, o ato *ad***
179 ***referendum* do Professor Luiz Cláudio Costa, Reitor, constante à página 9 do processo,**
180 **aprovando a solicitação apresentada pelo docente João Fernando Mari, lotado no Campus**
181 **de Rio Paranaíba, de cursar a disciplina CCO 743 – Arquitetura de Processamento de**
182 **Imagens, em regime de disciplina isolada, na Universidade Federal de São Carlos.**
183 **EXTRAPAUTA: 5.5- Solicitação de matrícula no processo seletivo de vagas**
184 **remanescentes – Edital 2009/I (Ciência da Computação) em desacordo com o Art. 12**
185 **do RDG - 5.5.1- Rafael Machado de Lima Silva (09-09116) – homologado, por**
186 **unanimidade, por proposição do Conselho Raul Narciso Carvalho Guedes, o ato *ad***
187 ***referendum* do Professor Luiz Cláudio Costa, Reitor, constante à página 28 do processo,**
188 **aprovando a solicitação apresentada pelo estudante Rafael Machado de Lima Silva,**
189 **matrícula 54155, do curso de Engenharia Elétrica, de mudança e matrícula no curso de**
190 **Ciência da Computação. Item 6- HOMOLOGAÇÃO DE RESULTADO DE**

194 **CONCURSO - 6.1- Campus de Florestal - 6.1.1- Professor Assistente - 6.1.1.1- Área:**
195 **Educação/Fundamentos da Educação – Edital nº 35/2009 (09-01966) – homologado,**
196 **por unanimidade, por proposição do Conselheiro Luiz Fernando Teixeira Albino, o**
197 **resultado do concurso realizado para Professor Assistente, na área de**
198 **Educação/Fundamentos da Educação, Edital nº 35/2009, candidatos classificados: 1º lugar**
199 **– Patricia Cláudia da Costa, com média final 8,10; 2º lugar – Vagno Emydio Machado**
200 **Dias, com média final 7,45; 3º lugar – Cecília Vieira do Nascimento, com média final 7,32;**
201 **e 4º lugar – Cláudia Tavares do Amaral, com média final 7,28. 6.1.2- Professor Classe DI,**
202 **Nível 1 - 6.1.2.1- Área: Química Ambiental; Planejamento e Gestão de Recursos**
203 **Hídricos; Saneamento Ambiental; Qualidade e Tratamento de Água e Elaboração e**
204 **Desenvolvimento de Projetos Ambientais – Edital nº 62/2009 (09-04940) – homologado,**
205 **por unanimidade, por proposição da Conselheira Regina Simplicio Carvalho, o resultado do**
206 **concurso realizado para Professor Classe DI nível I, na área de Química Ambiental;**
207 **Planejamento e Gestão de Recursos Hídricos; Saneamento Ambiental; Qualidade e**
208 **Tratamento de Água e Elaboração e Desenvolvimento de Projetos Ambientais, Edital nº**
209 **62/2009, candidatos classificados: 1º lugar – Sibebe Augusta Ferreira Leite, com média**
210 **final 8,97; 2º lugar – Anderson de Assis Moraes, com média final 8,77; e 3º lugar – Ana**
211 **Helena Ferreira Ferreira, com média final 8,51. 6.1.2.2- Área: Educação Física/Educação**
212 **Física Escolar/Ensino dos Jogos Esportivos Coletivos com ênfase no**
213 **Futebol/Ergonomia-Ginástica Laboral/Organização Esportiva/Atividade Física e**
214 **Saúde – Edital nº 63/2009 (09-04938) – homologado, por unanimidade, o resultado do**
215 **concurso realizado para Professor Classe DI, nível I, na área de Educação Física/Educação**
216 **Física Escolar/Ensino dos Jogos Esportivos Coletivos com ênfase no Futebol/Ergonomia-**
217 **Ginástica Laboral/Organização Esportiva/Atividade Física e Saúde, Edital nº 63/2009,**
218 **candidatos classificados: 1º lugar – Afonso Timão Simplicio, com média final 9,06; 2º**
219 **lugar – Guilherme de Azambuja Pussieldi, com média final 8,56; 3º lugar – Clemilda**
220 **Benfica do Nascimento Senra, com média final 7,94; e 4º lugar – Leonardo Gomes Martins**
221 **Coelho, com média final 7,88. 6.1.2.3- Área: Processamento de Alimentos e**
222 **Conservação de Alimentos – Edital nº 64/2009 (09-04937) - homologado, por**
223 **unanimidade, por proposição da Conselheira Regina Simplicio Carvalho, o resultado do**
224 **concurso realizado para Professor Classe DI, nível I, na área de Processamento de**
225 **Alimentos e Conservação de Alimentos, Edital nº 64/2009, candidatos classificados: 1º**
226 **lugar – Pollyana Cardoso Pereira, com média final 8,87; e 2º lugar – Bruno de Sousa**
227 **Corradi, com média final 8,18. 6.1.2.4- Área: Desenho Técnico; Topografia;**
228 **Geoprocessamento de Sistema de Informação Geográfica – Edital nº 65/2009 (09-**
229 **06237) – homologado, por unanimidade, por proposição da Conselheira Regina Simplicio**
230 **Carvalho, o resultado do concurso realizado para Professor Classe DI, nível I, na área de**
231 **Desenho Técnico; Topografia; Geoprocessamento e Sistema de Informação Geográfica,**
232 **Edital nº 65/2009, classificados candidatos: 1º lugar – Selma Alves Abrahão, com média**
233 **final 8,39; e 2º lugar – Ronaldo Medeiros dos Santos, com média final 8,10. Item 7-**
234 **INDICAÇÃO DE DOCENTE A SER AGRACIADO(A) COM A MEDALHA DE**
235 **OURO PETER H. ROLFS - 7.1- Mérito em Pesquisa (09-009978) – aprovado, por**
236 **unanimidade, por proposição do conselheiro Roberto Francisco de Azevedo, o nome da**
237 **Professora Elizabeth Pacheco Batista Fontes, do Departamento de Bioquímica e Biologia**
238 **Molecular, para ser agraciada com a Medalha de Ouro Peter Henry Rolfs do Mérito em**
239 **Pesquisa, no ano de 2009. Item 8 - PLANO DE CAPACITAÇÃO DE DOCENTES -**
240 **PERÍODO 2010/2013 - 8.1- Departamento de Veterinária (96-04261) – aprovada, por**
241 **unanimidade, a atualização do Plano de Capacitação de Docentes do Departamento de**

239 Veterinária, período 2010/2013. **8.2- Departamento de Educação Física (96-04264)** –
240 aprovado, por unanimidade, o Plano de Capacitação de Docentes do Departamento de
241 Educação Física, período 2010/2013. **8.3- Departamento de Arquitetura e Urbanismo**
242 **(01-9031)** - aprovado, por unanimidade, o Plano de Capacitação de Docentes do
243 Departamento de Arquitetura e Urbanismo, período 2010/2013. **8.4- Departamento de**
244 **Engenharia Elétrica (09-01683)** – aprovado, por unanimidade, o Plano de Capacitação de
245 Docentes do Departamento de Engenharia Elétrica, período 2010/2013. **Item 9-**
246 **CAPACITAÇÃO - 9.1- Autorização para cursar disciplinas como estudante não-**
247 **vinculado, na UFV - 9.1.1- Ana Carolina Gonçalves Reis (09-06780)** - aprovada, por
248 unanimidade, por proposição do Conselheiro Luiz Fernando Teixeira Albino, a solicitação
249 da docente Ana Carolina Gonçalves Reis de cursar a disciplina LET 612 – Análise de
250 Gêneros Discursivos, como aluna não-vinculada, na UFV, no segundo semestre de 2009,
251 sem prejuízo de suas atividades acadêmicas. **9.1.2- Rosália Beber de Souza (09-06793)** -
252 aprovada, por unanimidade, por proposição do Conselheiro Júlio César de Oliveira, a
253 solicitação da docente Rosália Beber de Souza de cursar a disciplina LET 612 – Análise de
254 Gêneros Discursivos, como aluna não-vinculada, na UFV, no segundo semestre de 2009,
255 sem prejuízo de suas atividades acadêmicas. **9.2- Afastamento para Pós-Doutorado –**
256 **9.2.1- Bernadete Miranda dos Santos (09-03257)** – aprovada a sua retirada de pauta para
257 que seja encaminhado ao Departamento de Veterinária para conhecimento, pela docente, do
258 parecer do Conselho Departamental e, sendo de seu interesse, possa emitir, a este Conselho,
259 pedido de reconsideração. **9.3- Regularização de situação de docente em treinamento –**
260 **Doutorado - 9.3.1- Poliana Flávia Maia Ferreira – Campus de Florestal (09-06421)** –
261 aprovada, por unanimidade, por proposição da Conselheira Regina Simplicio Carvalho, a
262 solicitação da docente Poliana Flávia Maia Ferreira de regularização de situação de docente
263 nomeada pela UFV e cursando pós-graduação, matriculada no curso de Doutorado em
264 Educação, na Universidade Federal de Minas Gerais, desde março/2006. **Item 10-**
265 **PROPOSIÇÕES DIVERSAS - 10.1- Prá-Reitoria de Ensino - 10.1.1- Alteração do**
266 **artigo 7º da Resolução nº 4/2000-CEPE e do artigo 2º do Regimento Geral da UFV**
267 **(09-08815)** – indeferida, com um voto contrário, a proposta de alteração do Art. 7º da
268 Resolução 4/2000 do CEPE. Deliberou o Conselho por solicitar, ao Conselho Técnico de
269 Graduação – CTG, que apresente, no prazo de 60 (sessenta) dias, proposta de
270 reestruturação, composição, atribuições e funcionamento deste Conselho. Deliberado,
271 ainda, que seja encaminhada recomendação aos Conselhos Técnicos de Ensino, de Pesquisa
272 e de Extensão que convoquem, formalmente, seus membros suplentes para as reuniões.
273 Durante a discussão desse assunto, chegou ao plenário a Conselheira Ângela Maria Soares
274 Ferreira e retirou-se o Conselheiro Luiz Fernando Teixeira Albino. **10.2- Campus de**
275 **Florestal - 10.2.1- Implementação dos Cursos de Agronomia, Engenharia de**
276 **Alimentos e Licenciatura em Educação Física (09-07057)** – aprovada, por unanimidade,
277 por proposição da Conselheira Ângela Maria Soares Ferreira, a proposta de criação dos
278 cursos de Agronomia, Engenharia de Alimentos e Licenciatura em Educação Física, a
279 serem implantados a partir de março de 2010, na UFV Campus Florestal. **EXTRAPAUTA:**
280 **10.3- Diretoria de Registro Escolar - 10.3.1- Proposta de Reformulação do Calendário**
281 **Escolar da Graduação para o segundo período letivo de 2009 (09-09964)** – aprovada,
282 por unanimidade, por proposição do Conselheiro Roberto Francisco de Azevedo, a proposta
283 de alteração do Calendário Escolar da Graduação para o segundo período letivo de 2009.
284 **10.3.2- Proposta de Reformulação do Calendário Escolar da Pós-Graduação para o**
285 **segundo período letivo de 2009 (09-09965)** - aprovada, por unanimidade, por proposição
286 do Conselheiro Roberto Francisco de Azevedo, a proposta de alteração do Calendário

287Escolar da Pós-Graduação para o segundo período letivo de 2009. Essas decisões ficaram
288consubstanciadas na Resolução nº 4/2009. **10.4- Pró-Reitoria de Ensino - 10.4.1-**
289**Proposta de Edital de vagas remanescentes para o segundo semestre de 2009 (09-**
290**0009864)** – aprovado, por unanimidade, por proposição do Conselheiro Leacir Nogueira
291Bastos, que o processo seletivo para o preenchimento das vagas remanescentes para o 2º
292semestre de 2009 seja feito de acordo com as recomendações do Conselho Técnico de
293Graduação, à folha 3 do processo. **10.5- Diretoria de Vestibular e Exames - 10.5.1-**
294**Edital e Manual do Candidato do PASES e Vestibular 2010 (09-010194)** – aprovados,
295por unanimidade, por proposição da conselheira Ângela Maria Soares Ferreira, os Editais e
296os Manuais dos Processos Seletivos Vestibular, PASES 1ª Etapa, PASES 2ª Etapa e PASES
2973ª Etapa, para 2010. **10.6- Coordenação do Curso de Gestão do Agronegócio - 10.6.1-**
298**Reformulação do Curso de Gestão do Agronegócio (09-010327)** – aprovada, com nove
299votos favoráveis e cinco contrários, por proposição do Conselheiro Milton Ramon Pires de
300Oliveira, a proposta de criação do Curso de Ciências Econômicas com as derivações
301(ênfases) em Economia e em Economia do Agronegócio, de acordo com a Portaria nº
30220562/2009, de 8/6/2009. Durante a apreciação desse assunto, retirou-se do plenário o
303Conselheiro Leacir Nogueira Bastos. Após a apreciação deste assunto, retirou-se do
304plenário, o Conselheiro Roberto Francisco de Azevedo. **Item 11- PEDIDO DE**
305**RECONSIDERAÇÃO - 11.1- Reyner Araújo – matr. 50454 (08-16084)** – aprovado, por
306unanimidade, o parecer da Comissão de Assessoramento ao CEPE, contrário à solicitação
307do ex-estudante Reyner Araújo, em grau de recurso, de trancamento de matrícula no 2009-
308II, fora do prazo, e a recomendação de participação, novamente, no processo seletivo de
309vagas remanescentes, cujo edital está previsto para 18.9.2009. **EXTRAPAUTA: 11-**
310**PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO - 11.2- Departamento de Biologia Animal - 11.2.1-**
311**Concurso Público para Professor Adjunto na Área de Entomologia Agrícola (08-**
312**2017180)** – acatado, com um voto contrário, por proposição da Conselheira Ângela Maria
313Soares Ferreira, o pedido de reconsideração apresentado pelo Presidente da Comissão
314Examinadora do Concurso regido pelo Edital nº 84/2009 e Chefe do Departamento de
315Biologia Animal; e homologado o resultado do referido concurso, em que foi classificado o
316candidato Eliseu José Guedes Pereira, com média final igual a 8,94. **12- RECURSO DE**
317**ESTUDANTE - 12.1- Ana Júlia Moreira de Paula – Ciência da Computação - 12.1.1-**
318**Solicita, fora do prazo, afastamento excepcional por até dois anos para cursar**
319**disciplinas em outra IES (08-01734)** – aprovado, com um voto contrário, por proposição
320da conselheira Ângela Maria Soares Ferreira, o parecer favorável da Comissão de
321Assessoramento ao CEPE de que se conceda à requerente o aproveitamento de disciplinas
322de equivalente ao 50% da carga horária total (ou seja, 1470 das 2940 horas) do Curso de
323Ciência da Computação, prevista no Catálogo de Graduação de 2005, ao qual está
324vinculada a requerente; e de que a requerente se submeta a exames de suficiência nas
325disciplinas que correspondam aos 50% restante de carga horária total do curso; aprovada,
326ainda a sugestão de que seja dado à requerente o direito de escolher as disciplinas a serem
327aproveitadas e as que deseja submeter-se ao exame de suficiência. **13- Pauta das**
328**Reuniões Temáticas** – Foi apresentada a relação dos temas apresentados pelos
329Conselheiros para as reuniões temáticas que serão realizadas. O Presidente informou que,
330brevemente, será realizada a primeira reunião conjunta do Conselho Universitário e do
331Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Às dezoito horas e trinta minutos, a reunião foi
332encerrada. Para constar, foi lavrada a presente ata, que, se achada conforme, será assinada
333pelo Presidente, Professor Luiz Cláudio Costa, e pela Secretária de Órgãos Colegiados,
334Professora Maria das Graças Soares Floresta.

**ANEXO II – PORTARIA DE RECONHECIMENTO DO
CURSO PELO MEC**



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ CENTRO DE CIÊNCIAS DA NATUREZA

PORTARIA Nº 18, DE 22 DE ABRIL DE 2015

A DIRETORA DO CENTRO DE CIÊNCIAS DA NATUREZA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, no uso de suas atribuições legais e considerando o Edital nº 06/2013-CCTN de 23 de março de 2013, publicado no DOU de 27 de março de 2013, e Resoluções nº 2013/00101/15-01, e as leis nºs: 9.240/91, 9.849/98 e 10.867/04, publicadas em 19/12/93, 27/10/99 e 13/03/03, respectivamente, resolve:

Art. 1º - Homologar o resultado final do Processo Seletivo para contratação de Professor Substituto, com ênfase no Curso de Licenciatura em Ciências da Natureza do Centro de Ciências da Natureza, Campus Ministro Petrônio Portella, na cidade de Teresina-Piauí, correspondente à Classe de Professor Assalari, Nível I, na Área de Tempo Integral - TI-90 (equivalente) lotado somente na Área de Biologia, 60 (sessenta) vagas, habilitando e classificando para contratação a candidata KARLA COSTA BIZERRA FORTINELLE OLIVEIRA (1ª lugar) e substituído os candidatos GONÇALVES BRITO DE ARAUJO BARROS (2º lugar) e IREI GOMES DE FRITO SOUZA (3º lugar).

MARIA CONCEIÇÃO DEBARCE NUNES LAGE

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

PORTARIA Nº 141, DE 23 DE ABRIL DE 2015

Dispõe sobre o prazo para realização de editamentos dos editais de financiamento consolidado com recursos do Fundo de Financiamento Educacional (FNE).

O PRESIDENTE DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNEDE, no uso de suas atribuições legais e considerando o Decreto nº 7.773, de 9 de maio de 2006, e suas alterações, a Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, e a Portaria Normativa nº 02, de 29 de julho de 2014, e considerando o disposto nos processos nº-MEC/Int/047 na planilha anexa, resolve:

Art. 1º Fica estabelecido em termos superiores constantes da tabela da Anexo desta Portaria, constantes pelas Instituições de Educação Superior citadas, nos termos do disposto no art. 31, do Decreto nº 7.773, de 2006.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 2º Para que para o dia 29 de maio de 2015 o prazo estabelecido no § 2º do art. 3º da Portaria Normativa nº 25, de 20 de dezembro de 2013 e no art. 2º da Portaria Normativa nº 16, de 4 de outubro de 2012, para a realização de transferências integrais do curso ou de contratação de ensino e de solicitação de alteração do prazo de utilização do financiamento, respectivamente referente ao 1º semestre de 2015.

Art. 3º Para que para o dia 29 de maio de 2015 o prazo estabelecido no art. 2º da Portaria FNDE nº 40, de 4 de fevereiro de 2005, para a realização de editamentos de concurso para o curso de licenciatura em 2º semestre de 2013 e nos 1º e 2º semestres de 2014.

Art. 4º Os editamentos de que trata o artigo 1º, 2º e 3º desta Portaria deverão ser realizados por meio do Sistema Informatizado do FNEDE (SINFNEDE), disponível nos portais eletrônicos do Ministério da Educação e do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, nos endereços www.mec.gov.br e www.fnde.gov.br.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ANTONIO HILVAN DE LIMA ALEIXAR

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO CAMPUS PÍUMA

PORTARIA Nº 104, DE 22 DE ABRIL DE 2015

A DIRETORA GERAL DO CAMPUS PÍUMA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO, no uso de delegação de competência que lhe confere a Portaria nº 1070, de 03 de julho de 2014, da Portaria deste IFE e com base no edital no processo nº 23485.00169/2013-61, resolve:

1 - Homologar o Resultado do Processo Seletivo simplificado destinado à Contratação de Professor Substituto de que trata o Edital nº 03/2015, em ambas as modalidades:

Curso/Disciplina: ENGENHARIA DE PESCA - 48 h

INSCRIÇÃO	NOME	NOTA TOTAL	CLASSIFICAÇÃO
001	WILSON LAYME BRUNO PEREIRA	22,9	1º
002	WAGNER MARQUES DA SILVA	0,0	Não selecionado

CLAUDIA DA SILVA FERREIRA

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA

PORTARIA Nº 10, DE 23 DE ABRIL DE 2015

O PRESIDENTE DO INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA -

INEP, no exercício de suas atribuições, conforme estabelece o inciso I, II e VI, do art. 16, do Anexo I, do Decreto nº 6.217, de 20 de dezembro de 2007, o Art. 2º do Decreto nº 6.425, de 4 de abril de 2008 e a Portaria nº 704 de 25 de agosto de 2013, resolve:

Art. 1º Fica estabelecido o prazo para as Instituições de Ensino Técnico Superior Federais, Particulares Incluídas Federais e demais Instituições de Educação Superior - Federais, Municipais, Privadas e Especiais, estabelecidas no Art. 1º, inciso II, da Portaria nº 197, de 16 de dezembro de 2014 relativas às etapas e atividades do processo de seleção do Curso de Educação Superior 2014, a ser realizado via Internet em todo o território nacional, conforme o cronograma a seguir:

- a) abertura do Sistema do Curso de Educação Superior na Internet para entrada de dados;
 - Data Inicial: 09/02/2015
 - Responsável: Inep
- b) período de coleta de dados, por digitação nos questionários "on line" e por importação de dados, pelo Internet;
 - Data Inicial: 09/02/2015
 - Data Final: 29/03/2015
 - Responsáveis: Representante legal e Pesquisador Institucional (PI) da Instituição de Educação Superior (IES)
- c) período de verificação da consistência dos dados coletados;
 - Data Inicial: 01/04/2015
 - Data Final: 02/04/2015
 - Responsável: Inep
- d) período de conferência quanto à validade dos dados pela IES;
 - Data Inicial: 15/04/2015
 - Data Final: 31/07/2015
 - Responsáveis: Representante legal e Pesquisador Institucional (PI) da Instituição de Educação Superior
- e) período de consolidação e homologação dos dados;
 - Data Inicial: 06/08/2015
 - Data Final: 24/08/2015
 - Responsável: Inep
- II - Serão estabelecidas para todas as Instituições de Educação Superior a seguinte período de preparação dos dados e a data de divulgação do Curso de Educação Superior 2014:
 - a) período de preparação dos dados;
 - Data Inicial: 27/07/2015
 - Data Final: 31/08/2015
 - Responsável: Inep
 - b) Data de divulgação do Curso de Educação Superior;
 - Data: 21/08/2015
 - Responsável: Inep

JOSÉ FRANCISCO GOARES

SECRETARIA DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR

PORTARIA Nº 206, DE 23 DE ABRIL DE 2015

A SECRETARIA DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR, no uso de atribuição que lhe confere o Decreto nº 7.690, de 2 de março de 2012, alterado pela Decreto nº 8.066, de 7 de agosto de 2013, e tendo em vista o Decreto nº 7.773, de 9 de maio de 2006, e suas alterações, a Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, e a Portaria Normativa nº 02, de 29 de julho de 2014, e considerando o disposto nos processos nº-MEC/Int/047 na planilha anexa, resolve:

Art. 1º Fica estabelecido em termos superiores constantes da tabela da Anexo desta Portaria, constantes pelas Instituições de Educação Superior citadas, nos termos do disposto no art. 31, do Decreto nº 7.773, de 2006.

Parágrafo único: O reconhecimento a que se refere esta Portaria é válido exclusivamente para o curso ofertado nos endereços citados na tabela constante do Anexo desta Portaria.

Art. 2º Esta Portaria não se aplica ao art. 3º, II, da Instrução Normativa SERES nº 02, de 29 de julho de 2014, publicada em 30 de julho de 2014, os cursos reconhecidos por esta Portaria deverão passar por avaliação in loco quando da próxima revisão de reconhecimento.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MARTA WEGDEL ABRAMSKI

ANEXO

(Reconhecimento de Cursos)

Nº de Curso	Regime e MEC nº	Curso	Nº de vagas (ano letivo)	Município	Instituição	Endereço de localização do curso
1	2013762	HISTÓRIA - GRADUADO	30 (OCTETO)	UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE	UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE	Rua José de Patrocinio, 71, Centro, Campos dos Goytacazes RJ
1	2013768	ENFERMAGEM VETERINÁRIA - GRADUADA EM	30 (OCTETO)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE	RODOVIA BR-101 KM 17, VILA CENTRO, JARAGUÁ
1	2013769	ENFERMAGEM DE PRODUÇÃO - GRADUADA EM	30 (OCTETO)	FAVULADA DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS DE ESTEREA	SOCIEDADE UNIFICADA DE EDUCAÇÃO DE ESTEREA	Endereço: Rua João de Deus, s/n, Vila Boa, Esteréa/MS
4	2013770	ENFERMAGEM DE ALBERTO S. (ACR) - RELAZO	30 (OCTETO)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA	Rodovia MG - 404, s/n, Campus, Pampulha, Viçosa
1	2013779	ARQUITETURA - GRADUADO	30 (SESTENTA)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA	Rodovia MG - 404, s/n, Campus Pampulha, Viçosa
4	2013784	ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS - TECNOLÓGICO	30 (OCTETO)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL	Rua Doméstica, 1307 - km 104,100 s/n, 5515-002, Dourados, Mato Grosso do Sul
1	2013798	PSICOLOGIA - GRADUADO	30 (OCTETO)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE RORAIMA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE RORAIMA	Av. Manoel de Medeiros, 178, Boa Vista, Roraima

Este documento pode ser verificado no endereço eletrônico <http://www.in.gov.br/institucional>, pelo código 0061.2015042400605

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2 de 24/04/2004, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



8	2010761	SISTEMAS DE INFORMAÇÃO - BACHARELADO	40 (CIÊNCIAS)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	Edifício 102 - 301, Rua 2, 550, Estado Federal, Fortaleza
9	2010762	ADMINISTRAÇÃO - BACHARELADO	40 (CIÊNCIAS)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	Edifício 102, 104, 105, Rua Rui Barbosa 1, Ceará, Fortaleza
10	2010766	ADMINISTRAÇÃO - BACHARELADO	40 (CIÊNCIAS)	FAACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ITAÉ	FAACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ITAÉ	Av. Getúlio Vargas, 1000, Itaipava, Itaipava
11	2010767	ADMINISTRAÇÃO - BACHARELADO	40 (CIÊNCIAS)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE	Rua 211, 200, 201, 202, 203, 204, Zona Rural, Fortaleza
12	2010770	ÁGUA - LICENCIATURA	40 (CIÊNCIAS)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE	Av. Sebastião Rodrigues de Lima, 600, São Paulo, São Paulo
13	2010790	QUÍMICA - LICENCIATURA	40 (CIÊNCIAS)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE	Parque Super, 100, Zona Rural, Natal, Natal
14	2010880	BACHARELADO/Desenvolvimento	100 (CIÊNCIAS E SAÚDE)	FAACULDADE DE TECNOLOGIA FEMAC	INACI ASSOCIAÇÃO DE ESTUDO	Rua João Lima, 41, Centro, São Paulo
15	2010884	ADMINISTRAÇÃO NO TRABALHO - (TECNOLOGIA DESENVOLVIMENTO)	100 (CIÊNCIAS E SAÚDE)	FAACULDADE DE TECNOLOGIA FEMAC	INACI ASSOCIAÇÃO DE ESTUDO	Rua João Lima, 41, Centro, São Paulo
16	2010884	DATACITA - BACHARELADO	40 (CIÊNCIAS)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE	Edifício 102, 104, 105, Rua Rui Barbosa 1, Ceará, Fortaleza
17	2010888	TECNOLOGIA - LICENCIATURA	40 (CIÊNCIAS)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE	Edifício 102, 104, 105, Rua Rui Barbosa 1, Ceará, Fortaleza
18	2010888	ANTROPOLOGIA - BACHARELADO	40 (CIÊNCIAS)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE	Av. Manoel Rui Barbosa, 100, Natal, Natal
19	2010891	TEOLOGIA - BACHARELADO	100 (CIÊNCIAS)	FAACULDADE DOM HENRIQUE SALES	INSTITUTO DE TEOLOGIA BAPTISTA DO BRASIL	Av. Manoel Rui Barbosa, 100, Natal, Natal
20	2010890	PRODUÇÃO DE GRãos - (TECNOLOGIA DESENVOLVIMENTO)	10 (CIÊNCIAS E SAÚDE)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE	Av. Manoel Rui Barbosa, 100, Natal, Natal
21	2010901	ADMINISTRAÇÃO SOCIAL - PÓS-GRADUADO EM ADMINISTRAÇÃO	100 (CIÊNCIAS)	FAACULDADE ZEMEL DOS PALMARES	INSTITUTO ACQUERABELENSE DE ESTUDO E PESQUISA	Av. Manoel Rui Barbosa, 100, Natal, Natal
22	2010901	QUÍMICA - BACHARELADO	40 (CIÊNCIAS)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE ITAIPAVA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE ITAIPAVA	Av. Manoel Rui Barbosa, 100, Natal, Natal
23	2010902	BIOLOGIA - LICENCIATURA	40 (CIÊNCIAS)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE	Edifício 102, 104, 105, Rua Rui Barbosa 1, Ceará, Fortaleza
24	2010904	COMPUTAÇÃO - LICENCIATURA	40 (CIÊNCIAS E SAÚDE)	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA	Av. Manoel Rui Barbosa, 100, Natal, Natal
25	2010909	ADMINISTRAÇÃO NO TRABALHO - (TECNOLOGIA DESENVOLVIMENTO)	100 (CIÊNCIAS)	FAACULDADE INTEGRADA DE ESTUDO SUPERIOR DE COLINAS DO CARVALHO	FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ESTUDO SUPERIOR DE COLINAS DO CARVALHO	Av. Manoel Rui Barbosa, 100, Natal, Natal
26	2010924	QUÍMICA - LICENCIATURA	40 (CIÊNCIAS)	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA	Av. Manoel Rui Barbosa, 100, Natal, Natal
27	2010944	ADMINISTRAÇÃO - (TECNOLOGIA DESENVOLVIMENTO)	40 (CIÊNCIAS)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE	Av. Manoel Rui Barbosa, 100, Natal, Natal
28	2010945	INGENHEARIA AMBIENTAL - BACHARELADO	40 (CIÊNCIAS)	UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL	UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL	Av. Manoel Rui Barbosa, 100, Natal, Natal
29	2010948	PSICOLOGIA - BACHARELADO	100 (CIÊNCIAS E SAÚDE)	FAACULDADE SANTA MARIA	FAACULDADE SANTA MARIA	Av. Manoel Rui Barbosa, 100, Natal, Natal
30	2010950	ADMINISTRAÇÃO - (TECNOLOGIA DESENVOLVIMENTO)	100 (CIÊNCIAS E SAÚDE)	CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BELÉM DO RIO GRANDE	INSTITUTO MINEIRO DE EDUCAÇÃO E CULTURA	Av. Manoel Rui Barbosa, 100, Natal, Natal
31	2010964	QUÍMICA E TENDÊNCIAS DESENVOLVIMENTO DE MATERIAIS - (TECNOLOGIA DESENVOLVIMENTO)	100 (CIÊNCIAS E SAÚDE)	FAACULDADE ANTONIO CARLOS DE BASTOS	INSTITUTO MINEIRO DE EDUCAÇÃO E CULTURA	Av. Manoel Rui Barbosa, 100, Natal, Natal
32	2010981	ARQUITETURA E TRANSPORTES - BACHARELADO	100 (CIÊNCIAS E SAÚDE)	UNIVERSIDADE PORTUGUESA	APIC - SOCIEDADE PORTUGUESA DE EDUCAÇÃO E CULTURA LTDA	Av. Manoel Rui Barbosa, 100, Natal, Natal

PORTARIA Nº 247, DE 23 DE ABRIL DE 2015

A SECRETARIA DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR, no uso de atribuição que lhe confere o Decreto nº 7.690, de 2 de maio de 2011, alterado pelo Decreto nº 8.044, de 7 de agosto de 2011, e tendo em vista o Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006, e suas alterações, a Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, republicada em 19 de dezembro de 2010, e Instrução Normativa nº 02, de 29 de julho de 2014, e considerando o disposto nos processos nº 5362/14 e nº 5363/14 em trâmite na pasta em questão, resolve:

Art. 1º Fica reconhecido os cursos superiores constantes da tabela de Anexo desta Portaria, mantidos pelas Instruções de Educação Superior citadas, no termos do disposto no art. 10, do Decreto nº 5.773, de 2006.

Parágrafo único. O reconhecimento a que se refere esta Portaria é válido exclusivamente para o curso oferecido nas instituições citadas na tabela constante do Anexo desta Portaria.

Art. 2º Nos termos do art. 10, § 1º, do Decreto nº 5.773, de 2006, o reconhecimento a que se refere esta Portaria é válido até o ciclo acadêmico seguinte.

Art. 3º Em atenção ao disposto no art. 3º, II, da Instrução Normativa NORMATIVA Nº 02, de 29 de julho de 2014, publicada em 30 de julho de 2014, os cursos reconhecidos por esta Portaria deverão passar por avaliação de acordo com a primeira ocorrência de reconhecimento.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MARIA WENZEL ABRAMO

ANEXO

(Reconhecimento de Cursos)

Nº de Curso	Regime de Ensino	Curso	Nº de vagas para 2015	Matriz	Mantenedora	Instituição de Manutenção do curso
1	2010916	CONSTRUÇÃO DE BARRAGENS - (TECNOLOGIA DESENVOLVIMENTO)	40 (CIÊNCIAS)	FAACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS APPLICADAS - FICSA	CEUD - CENTRO DE ESTUDO SUPERIOR E DESENVOLVIMENTO URBANO	AV. SENADOR AROLDINO DE FREITAS, 100, ITABORAÍ, CANTO GRANDE, RJ
2	2010946	INGENHEARIA DE PRODUÇÃO - (BACHARELADO)	40 (CIÊNCIAS)	CENTRO UNIVERSITÁRIO NAZARENO DE SÃO PAULO	ICET - INSTITUTO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA	AV. ALBERTO CARVALHO, 100, JARDIM BOTANICAL, SÃO PAULO, SP
3	2010966	HISTÓRIA - LICENCIATURA	40 (CIÊNCIAS)	UNIVERSIDADE DO VALE DO PARAÍBA	FUNDAÇÃO VALPARAIBANA DE ESTUDO	RUA DE CARVALHO DE OLIVEIRA, 100, VILA ARABÉZ, CAMPUS DO SERRAVAL

Este documento pode ser verificado no sistema eletrônico <http://www.in.gov.br/leitor/leitor.jspx>, pelo código 0061311645400000

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 7.706-2 de 20/06/2011, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

APÊNDICE

**APÊNDICE I – REGULAMENTO DE ESTÁGIO
SUPERVISIONADO**

ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O Estágio Supervisionado é um complemento obrigatório da relação ensino-aprendizagem. As atividades desenvolvidas no estágio são regulamentadas por leis, decretos e pareceres e permitem ao estudante o acesso ao seu futuro campo de atuação profissional, num contato direto com questões práticas e teóricas.

As atividades desenvolvidas no estágio devem permitir ao estudante acesso aos fatores de produção do seu campo de atuação profissional. Esse contato direto com tais questões, práticas ou teóricas, oportuniza o exercício dos conceitos apreendidos na instituição de ensino, desenvolve novos conhecimentos, bem como exercita relações interpessoais com chefias e subordinados. Ressaltar-se-á o caráter complementar à formação curricular do estagiário, por isso, as atividades de estágio serão condizentes com o currículo do Curso de Engenharia de Alimentos, e supervisionadas por profissional com formação na área ou afins.

O Curso de Engenharia de Alimentos do *campus* UFV-Florestal prevê em sua Matriz Curricular a disciplina de Estágio Supervisionado, sob o código EAF 496, totalizando uma carga horária de 180 horas, que poderá ser cumprida de forma contínua ou não, em uma ou mais instituições, externas à UFV – *Campus* Florestal. Essa disciplina será oferecida em todos os períodos letivos, podendo matricular-se nela os discentes que cumprirem os requisitos previstos a seguir. A coordenação da disciplina será exercida por um professor do curso de Engenharia de Alimentos, designado pela Comissão Coordenadora.

Os requisitos e procedimentos para a realização do Estágio Supervisionado seguem normatizados.

REQUISITOS PARA REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO:

1. Estar regularmente matriculado e frequentando o Curso.
2. Ter a cobertura de um Seguro contra Acidentes Pessoais (atualmente a administração da UFV tem providenciado o seguro para todos os alunos matriculados nos cursos superiores).
3. Ter cursado carga horária mínima de 1590 horas.
4. Ter cursado e ter sido aprovado em disciplinas correlatas ao estágio pleiteado.
5. Ter autorização prévia do Coordenador da disciplina de Estágio Supervisionado.

PROCEDIMENTOS:

a) Cumpridos os requisitos descritos acima, e com uma previsão de realização do estágio, o discente deverá matricular-se na disciplina de Estágio Supervisionado – EAF496 e procurar o professor coordenador dessa disciplina, que deverá orientá-lo sobre este regulamento;

b) Será facultado ao discente o direito de realizar o Estágio Supervisionado anteriormente à sua matrícula na disciplina EAF 496, desde que o mesmo tenha o consentimento do professor coordenador da EAF 496;

c) O discente, após identificar a instituição em que fará o estágio, deverá preencher a Requisição de Estágio¹ e encaminhá-la ao Setor de Estágio da UFV – *Campus* Florestal, que, por sua vez, providenciará três vias do Termo de Compromisso de Estágio*. Essas vias deverão ser preenchidas e assinadas, direcionando-se uma ao Setor de Estágios, outra ao estagiário e outra ao supervisor de estágio na instituição concedente;

d) A relação de empresas cadastradas/conveniadas à UFV pode ser consultada no *site* informado no final desse regulamento, e, caso a instituição de interesse do aluno não esteja cadastrada ou conveniada, o mesmo poderá ser feito mediante preenchimento do formulário

Cadastro de Empresa*, que deverá ser entregue no Setor de Estágios antes do início das atividades;

e) Ressalta-se que a instituição concedente, além de celebrar o Termo de Compromisso de Estágio, deve propiciar condições que satisfaçam os objetivos do estágio, ofertando instalações que proporcionem o desenvolvimento de atividades pertinentes à formação do Engenheiro de Alimentos. Não obstante, a mesma deverá designar um profissional com formação superior na área ou afins, para atuar como supervisor de estágio;

f) Nos casos em que o discente mantenha vínculo empregatício com alguma instituição, mesmo sem a conclusão do curso de graduação, e desenvolva atividades pertinentes à formação do Engenheiro de Alimentos, contemplando, portanto, os objetivos do Estágio Supervisionado, sua experiência poderá ser aproveitada na integralização do Estágio, cabendo ao coordenador da disciplina julgar os casos de conformidade. Nesse caso, o discente deverá procurar o Setor de Estágio para obter as devidas orientações. Uma vez aprovada a atividade será avaliada como **ECO - Estágio Comprovado de Ocupação**.

g) Antes do início do estágio, o estagiário deverá elaborar o Plano de Atividades*, juntamente com seu supervisor na empresa concedente, devendo esse documento ser assinado e encaminhado ao coordenador da disciplina EAF 496, que poderá propor alterações;

h) Ao término do estágio, o discente deve solicitar ao seu supervisor de estágio na instituição concedente que preencha a Ficha de Avaliação Modelo 2*, e, também, deve elaborar o Relatório Final* que deve ser submetido no *site* do setor de estágio, para correção e avaliação do orientador do estágio, e entregue ao coordenador da disciplina EAF 496;

i) O Relatório Final deverá ser escrito com referencial teórico e referências citadas conforme ABNT, devendo ser encaminhado ao orientador por meio do SISEST (<https://estagio.caf.ufv.br/>). Cabe ao professor orientador do estágio revisar e propor correções no Relatório Final, se necessárias;

k) O coordenador poderá propor um fórum de discussão na disciplina com a finalidade de socialização das atividades desenvolvidas no estágio para os demais alunos da EAF 496, e, também, visando propiciar ao discente o exercício da articulação dos conhecimentos vivenciados na prática do estágio com os conteúdos teórico-práticos adquiridos no curso de Engenharia de Alimentos;

l) Ao final da disciplina, o coordenador fará a avaliação geral do discente, tendo como base o Plano de Atividades, a Ficha de Avaliação Modelo 2 e o Relatório Final, atribuindo-lhe o conceito “S” (desempenho satisfatório), desde que ele tenha cumprido as exigências previstas neste Regulamento dentro do semestre letivo em que tiver feito matrícula na disciplina EAF 496;

m) Caso o discente matriculado na disciplina de EAF 496 inicie o estágio, mas não conclua todas as etapas previstas neste Regulamento até o término da disciplina, estando o coordenador da mesma ciente dos motivos do atraso, ele receberá o conceito “Q” (disciplina em andamento), devendo matricular-se novamente na disciplina no período em que for dar continuidade e finalizar as atividades;

n) Quando o discente se matricular na disciplina e não der início aos procedimentos de estágio previstos neste Regulamento no período letivo vigente, ele receberá o conceito “N” (Não Satisfatório), devendo matricular-se novamente na disciplina no período em que de fato for iniciar as atividades de estágio;

p) Para confecção do Plano de Atividades de Estágio e do Relatório Final de Estágio Supervisionado, o discente poderá contar com a orientação de um professor do Curso de Engenharia de Alimentos, que tenha relação com a área em que o estágio será realizado;

q) Casos omissos serão resolvidos de forma conjunta pela Comissão Coordenadora do curso de Engenharia de Alimentos e pelo coordenador da disciplina de Estágio Supervisionado.

r) Concluído o estágio os alunos deverão organizar toda a documentação e apresentar ao professor responsável pela disciplina de Estágio (EAF496); e fazer apresentação oral para os alunos matriculados na disciplina, em datas definidas pelo coordenador. É obrigatória a presença do mesmo nos dias de apresentação de todos os matriculados na disciplina.

ESTÁGIOS EXTRACURRICULARES

Essa modalidade de estágio não contará para a disciplina de Estágio Supervisionado, contando apenas para a vivência do estudante com a área de atuação e experiência profissional. O estágio poderá ser em empresas e outras instituições públicas ou privadas.

O estágio externo não obrigatório deve ter como motivo o desejo de contribuir com a formação do estudante inerente a qualquer tipo de estágio.

O estágio nessa modalidade, apesar de não ser obrigatório, o aluno fará juz a um CERTIFICADO que poderá ser um diferencial em seu currículo.

Caso o aluno tenha interesse em realizá-lo, o primeiro passo é conversar com o professor/técnico da área de interesse e verificar a viabilidade do estágio e a disponibilidade em orientar as atividades. O aluno deverá também conversar com o Coordenador do Curso para ciência.

Após o parecer favorável dos profissionais envolvidos, o aluno deverá procurar o Setor de Estágio para receber as devidas orientações e preenchimento da documentação necessária, antes do início das atividades.

De acordo com a Lei n 11.788, de 25 de setembro de 2008, o “Estágio Não Obrigatório” pode ser realizado em empresas particulares ou públicas, desde que remunerado e dentro dos demais critérios.

Assim como o estágio supervisionado, o estágio não-obrigatório deve ser registrado e comprovado pelo Setor de Estágio, não sendo exigidos a apresentação oral e relatório.

ECO - Estágio Comprovado de Ocupação

Essa modalidade de estágio vem atender os alunos que, embora sem a conclusão da formação técnica, trabalham na área do Curso. Ou seja, o aluno que já trabalha na área, poderá aproveitar essa experiência em substituição ao estágio.

REQUISITOS e PROCEDIMENTOS:

O aluno deverá ter a Carteira de Trabalho assinada na área específica (e esta área estar compatível com conteúdos do cursos), ou poderá também ter um Contrato Social (registrado em Cartório). Nesses dois casos, o aluno deverá entregar no Setor de Estágio cópia da Carteira de Trabalho (a página onde consta a foto, seu verso onde estão os dados pessoais e a página onde está o “contrato de trabalho”. Essas cópias deverão estar autenticadas ou acompanhadas do documento original, para assim ser autenticada no próprio Setor.

Caso o aluno possua Carteira de Trabalho, mas não assinada em área condizente com o curso, embora desempenhe na prática atividades ligadas ao curso, ele deverá, além da cópia da Carteira, providenciar uma declaração do Recursos Humanos da Empresa ou do Empregador constando, detalhadamente, quais são as funções desempenhadas pelo referido empregado.

Ressalta-se que mesmo o aluno que entrar com a documentação de Trabalho Comprovado de Ocupação deverá elaborar e apresentar o Relatório das atividades, bem como outros procedimentos solicitados pelo professor da disciplina de Estágio, nos mesmos moldes dos demais alunos que realizaram o estágio externo.

Esses documentos deverão ser repassados diretamente para o professor responsável pela disciplina.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O ESTÁGIO:

A CARGA HORÁRIA mínima exigida para o Estágio é de 180 (cento e oitenta horas), que poderá, inclusive, ser cumprida em mais de uma empresa/instituição.

A JORNADA DE ESTÁGIO permitida por lei:

- Jornada de até seis horas diárias e trinta horas semanais para os estudantes de ensino superior (30 horas/semanais).

- Em período de férias letivas ou recessos escolares são permitidas oito horas diárias, inclusive no sábado (40 horas/semanais).

O aluno interessado em realizar estágio poderá verificar no *site* do (www.ufv.br/sest), as empresas conveniadas e cadastradas. Mas caso o aluno tenha interesse/possibilidade de realizar o estágio em outra instituição, ele deverá verificar junto à empresa a viabilidade de recebê-lo como estagiário. Em caso positivo, ele deverá fazer essa comunicação ao Setor, antes do início das atividades, para ciência e providências necessárias à realização do estágio.

- De acordo com a Lei 11.788/081, que regulamenta o Estágio Supervisionado, o Convênio entre a empresa concedente e a Instituição de Ensino é opcional. Caso a Empresa não seja conveniada, ela deverá, antes de receber o estagiário, preencher a FICHA DE CADASTRO e encaminhá-la ao Setor de Estágio.

A Lei 11.788/08, bem como toda a documentação/formulários estão disponíveis no *site*.

- O estágio não cria vínculo empregatício entre a empresa concedente e o estagiário, desde que assinado o TERMO DE COMPROMISSO e intermediado pela Instituição de Ensino.

- Para o estágio ter validade, é imprescindível ter o encaminhamento do Setor (UFV – *Campus* de Florestal).

- Informações complementares poderão ser adquiridas junto ao Setor de Estágio ou Coordenação do Curso.

Contatos com o Setor de Estágio:

Telefone: (31) 3602-1196

E-mail: estagio.ufvflorestal@ufv.br

Site: <https://estagio.caf.ufv.br/>

*Todos os formulários estão disponíveis no *site*: <https://estagio.caf.ufv.br/formularios/>

**APÊNDICE II – REGULAMENTO DE ATIVIDADES
COMPLEMENTARES**

Atividades Complementares

Atividades Complementares são atividades extraclasse realizadas pelos estudantes durante o período de integralização do curso de Engenharia de Alimentos. A disciplina tem como objetivo estimular a complementação da formação curricular e pessoal do estudante.

A contabilização das atividades desenvolvidas pelo estudante será realizada nas disciplinas EAF262 (Optativa do grupo A) e EAF263 (Optativa do grupo C). Serão contabilizadas as pontuações do estudante de acordo com os critérios apresentados neste regulamento, mediante entrega do formulário de solicitação e dos documentos comprobatórios.

EAF 262– Atividades Complementares I – 8 pontos - equivalente a 2 créditos

EAF263 – Atividades Complementares II – 8 pontos – equivalente a 2 créditos

Serão contabilizadas as atividades realizadas desde o ingresso do aluno no curso até a data de entrega dos documentos para a matrícula na disciplina.

Atividades parciais, pendentes ou sem comprovação não serão aceitas.

O aluno deverá entregar o formulário de solicitação e os documentos comprobatórios até uma semana após a data final do período de acerto de matrícula, do semestre vigente para o professor responsável pela disciplina. Se o aluno for um possível formando, ele poderá apresentar os documentos citados acima até um mês antes da semana de Exames Finais.

Caso o aluno se matricule nessas disciplinas e não obtenha a pontuação necessária especificada pelo regulamento, será atribuído ao mesmo o conceito Q.

As atividades já contabilizadas em EAF262 não poderão ser utilizadas na disciplina EAF263.

Critérios de Pontuação

A – ATIVIDADES DE ENSINO

A1 – Participação em Projetos de Ensino

a) Com bolsa – 2,0 pontos por ano

b) Sem bolsa / voluntário – 1,0 ponto por ano

Comprovantes: Declaração da Diretoria de Ensino ou Orientador do projeto.

A2 - Monitoria ou Tutoria (com bolsa ou voluntário) – 1,0 ponto por semestre.

Comprovante: Declaração / Certificado do Instituto ou Diretoria de Ensino

A3 – Outras atividades de Ensino – até 2,0 pontos

A4 – Participação como ouvinte em seminários de TCC – 0,10 por seminário

A5 – Participação como ouvinte em seminários de estágio – 0,2 por evento

B – ATIVIDADES DE PESQUISA

B1 – Participação em Projetos de Pesquisa

- a) Com bolsa – 2,0 pontos por ano
 - b) Sem bolsa/ voluntário – 1,0 ponto por ano
- Comprovantes: Declaração da Diretoria de Pesquisa ou Orientador do projeto.

B2 – Publicações

- a) Resumo publicado ou Painel publicado/apresentado em anais de eventos/ – 0,50 pontos por resumo/painel
 - b) Resumo expandido publicado em anais de eventos – 1,0 ponto por resumo
 - c) Artigo Completo publicado em anais de eventos – 1,5 pontos por artigo
 - d) Artigos publicados em revistas – até 4,0 pontos (de acordo com o qualis)
- Comprovantes: Cópia da publicação

B3 – Outras atividades de pesquisa – até 2,0 pontos

C – ATIVIDADES DE EXTENSÃO

C1 – Eventos Locais e Regionais (semanas acadêmicas, congressos, conferências, etc..)
Participante – 0,75 pontos por evento
Obs: evento *online* – 75% do evento presencial
Comprovantes: Declaração / Certificado do evento.

C2 – Eventos Nacionais (semanas acadêmicas, congressos, conferências, etc..)
Participante – 1,00 ponto por evento
Obs: evento *online* – 75% do evento presencial
Comprovantes: Declaração / Certificado do evento.

C3 – Eventos Internacionais (semanas acadêmicas, congressos, conferências, etc..)
Participante – 1,25 pontos por evento
Obs: evento *online* – 75% do evento presencial
Comprovantes: Declaração / Certificado do evento.

C4 – Cursos e Minicursos (**presencial**)
Participante – 0,2 pontos por hora de curso / minicurso
Comprovantes: Declaração / Certificado do evento.

C5 – Cursos e Minicursos *online* (**EAD**) e palestras ou bate papo (**EAD ou presencial**)
Participante – 0,02 pontos por hora de curso / minicurso / palestra
Comprovantes: Declaração / Certificado do evento.

C6 – Estágio não obrigatório – 0,05 pontos por hora
Comprovantes: Declaração da empresa / Contrato de estágio

C7 – Outras atividades de extensão – até 2,0 pontos

D – OUTRAS ATIVIDADES

D1 – Participação em Núcleo de Estudos – 0,5 pontos por semestre

D2 – Participação em Empresa Júnior – 0,5 pontos por semestre

D3 – Participação em Grupos Estudantis (DCE, DA, etc..) – 0,5 pontos por semestre

D3 – Representante discente em comissões da UFV

Efetivo – 1,5 por ano

Suplente – 0,5 por ano

D4 – Participação em programas de mobilidade estudantil – 1,0 ponto por ano

D5 – Outros – até 2,0 pontos

Comprovantes: Certificados / Declarações

As solicitações de outras atividades em Ensino (A3), Pesquisa (B3), Extensão (C7) e Outros (D5) deverão ser apresentadas à Comissão Coordenadora do Curso de Engenharia de Alimentos no semestre anterior a matrícula na disciplina. A comissão julgará a atividade e atribuirá a pontuação.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS UFV- FLORESTAL
INSTITUTO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICA
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO – ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Nome: _____ Matrícula: _____

Código	Atividade	Anexo (comprovação)	Pontuação
A – Atividades de Ensino			
Pontuação total em Atividades de Ensino			
B – Atividades de Pesquisa			
Pontuação total em Atividades de Pesquisa			
C – Atividades de Extensão			
Pontuação total em Atividades de Extensão			
D – Outras Atividades			
Pontuação total de Outras Atividades			
PONTUAÇÃO TOTAL			

Conforme pontuação, solicito avaliação na disciplina _____

Florestal, _____ de _____ de _____

Assinatura do aluno

**APÊNDICE III – REGIMENTO DE TRABALHO DE
CONCLUSÃO DE CURSO**

Regimento de Trabalho de Conclusão de Curso -

1. Apresentação

O Trabalho de Conclusão de Curso será dividido nas disciplinas: EAF394 – Projeto de Conclusão de Curso e EAF395 – Trabalho de Conclusão de Curso. Na disciplina EAF394, os estudantes do curso, sob a orientação de um professor, deverão elaborar um projeto sobre um tema relacionado à sua área de formação. O projeto poderá ser baseado em uma pesquisa teórica, experimental ou outro tipo de pesquisa. Na disciplina EAF395, o projeto será executado pelos estudantes, sob a orientação do orientador. Uma monografia ou um artigo científico deverá ser desenvolvido e o trabalho será apresentado de forma oral ao público em sessão aberta e avaliado por uma banca de professores da área.

2. Regulamento do Projeto e do Trabalho de Conclusão do Curso

Capítulo I: Da definição

Artigo 1º - O Projeto e o Trabalho de Conclusão do Curso são atividades obrigatórias que o acadêmico do curso de Engenharia de Alimentos da UFV *Campus* de Florestal deve cumprir para estar apto a colar grau e tem os seguintes objetivos:

- I - Oportunizar treinamento em metodologia científica;
- II - Possibilitar o desenvolvimento de aptidão para pesquisa, ensino e empreendedorismo;
- III - Aprimorar a visão crítica e solução de problemas relacionados à indústria de alimentos, entre outras;
- IV – Possibilitar a escrita e a publicação científica ao discente e dessa forma, disseminar o conhecimento para a comunidade.

Capítulo II: Das categorias e do número de créditos

Artigo 2º - O Projeto e o Trabalho de Conclusão do Curso, de acordo com sua natureza, serão classificados nas seguintes categorias:

I – Estudo de casos, apoiado em ampla revisão bibliográfica sobre o tema, com análise crítica e tratamento de dados, desde que não envolva dados obtidos em pesquisas já concluídas e não publicadas. Nesta categoria deverá constar na capa, seguindo o título: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA;

II – Projeto e Trabalho de pesquisa ou ensino desenvolvido segundo método experimental, com análise dos dados e redação na forma científica e/ou técnica;

III – Elaboração e implantação de solução de problemas na indústria de alimentos das diferentes áreas pertinentes à formação do estudante;

IV – Elaboração de plano de negócios com análise de viabilidade técnica e financeira de um empreendimento na área de alimentos (desde que comprove habilidades e competências que serão julgadas pela comissão coordenadora).

Artigo 3º -Independentemente da categoria a que se refere o Artigo 2º, são atribuídas 30 horas ao projeto e 60 horas ao trabalho de conclusão de curso, quando aprovado e, em função de sua qualidade, deverá ser avaliado por meio de notas com valores no intervalo de zero a 100.

Capítulo III: Da coordenação

Artigo 4º - A coordenação das atividades de elaboração do projeto de conclusão do curso será exercida pelo professor coordenador da disciplina EAF394 – Projeto de Conclusão de Curso, sob a administração do Instituto de Ciências Exatas e Tecnológicas. À coordenação da referida disciplina competirá:

I - Zelar pelo cumprimento das normas das atividades;

II – Elaborar o plano de ensino, estabelecendo a distribuição de notas da disciplina e o calendário do conteúdo teórico ministrado, do trabalho escrito e da apresentação do seminário;

III - Dar parecer sobre a constituição da banca examinadora;

IV - Organizar formulários de avaliação, datas, locais e horários das bancas examinadoras;

V – Avaliar e lançar a pontuação das atividades propostas no plano de ensino da disciplina.

Artigo 5º -A coordenação das atividades de execução do trabalho de conclusão de curso será exercida pelo professor coordenador da disciplina EAF395 – Trabalho de Conclusão de Curso, sob a administração do Instituto de Ciências Exatas e Tecnológicas. À Coordenação da referida disciplina competirá:

- I - Zelar pelo cumprimento das normas das atividades;
- II – Elaborar o plano de ensino, estabelecendo a distribuição de notas da disciplina e o calendário do trabalho escrito e da apresentação do seminário;
- III - Dar parecer sobre a constituição da banca examinadora;
- IV - Organizar formulários de avaliação, datas, locais e horários das bancas examinadoras;
- V – Avaliar e lançar a pontuação das atividades propostas no plano de ensino da disciplina.

Capítulo IV: Da orientação

Artigo 6º - A orientação para o desenvolvimento do projeto e do trabalho de conclusão de curso será exercida por um docente, designado como orientador, preferencialmente do curso de Engenharia de Alimentos. A escolha por docentes de áreas afins deverá ser justificada pelos estudantes e julgadas pela comissão coordenadora do curso de Engenharia de Alimentos.

Artigo 7º - O orientador poderá ser auxiliado na sua tarefa por até **dois** coorientadores (opcional).

§ 1º - Poderão atuar como coorientadores docentes que ministram aulas nos Institutos ou Centros de Ciências da UFV ou profissionais de outras IES, Instituições de Pesquisa e mestres, convidados pelo Orientador e aceitos pelo coordenador da disciplina.

§ 2º - Deverá ser estimulada a cooperação entre orientador(es)/coorientadores de disciplinas básicas e disciplinas profissionalizantes essenciais e profissionalizantes específicas.

Artigo 8º - A orientação para o desenvolvimento do projeto de conclusão de curso terá duração de, no mínimo, um semestre letivo, durante a disciplina EAF394. A orientação para a execução do trabalho de conclusão de curso terá duração de, no mínimo, um semestre letivo, durante a disciplina EAF395. Há a possibilidade de prorrogação de mais três semestres (conforme regime didático vigente), sendo assim o estudante receberá o conceito “Q”- Disciplina em Andamento.

Capítulo V: Da inscrição

Artigo 9º - O aluno poderá efetuar a matrícula na disciplina EAF394 após ter sido aprovado nas disciplinas EAF 109 – Metodologia Científica Aplicada à Engenharia de

Alimentos e EAF 472 – Operações Unitárias I. Após a aprovação na disciplina EAF394, o aluno poderá se matricular na disciplina EAF395. O TCC poderá ser desenvolvido individualmente ou em grupo de, no máximo, três (03) estudantes, conforme determinação do coordenador da disciplina. A quantidade e a constituição dos grupos serão estabelecidas pela comissão coordenadora do curso de Engenharia de Alimentos.

Capítulo VI: Da condução do trabalho

Artigo 10º -A elaboração do projeto de conclusão de curso deverá seguir o cronograma estabelecido pela coordenação da disciplina EAF394. A execução do trabalho de conclusão de curso deverá, dentro dos limites estabelecidos pelas circunstâncias, ater-se ao plano de trabalho e ao cronograma de execução aprovados durante a disciplina EAF394, devendo o aluno submeter-se às normas funcionais do Instituto, ou outros setores, em que serão desenvolvidas as atividades. Cada grupo de alunos deverá entregar a coordenação da disciplina EAF395 um relatório mensal sobre o andamento das atividades, justificando as alterações no cronograma de atividades.

Artigo 11º - No caso da elaboração de um novo plano de trabalho com o mesmo orientador ou outro, o grupo de alunos deverá comunicar por escrito à coordenação da disciplina EAF395.

Artigo 12º - Se, por qualquer motivo, o orientador afastar-se ou se desligar-se da UFV, caberá à coordenação da disciplina indicar seu substituto.

§ Único - Caso haja a participação de coorientador(es), ele, ou um deles, passará a ser o orientador, observado o estipulado nos Artigos 6º e 7º, Capítulo IV.

Capítulo VII: Da apresentação, julgamento e entrega do trabalho

Artigo 13º - Ficará a cargo do orientador a indicação da comissão examinadora, aprovada pelo coordenador das disciplinas EAF 394 e EAF395, composta por três membros titulares e um suplente, sendo presidida pelo orientador ou pelo coordenador da disciplina, para julgamento dos projetos e dos trabalhos apresentados.

Artigo 14º - O projeto de conclusão de curso, digitado na forma final, será entregue a coordenação da disciplina EAF394, aos membros da comissão examinadora e ao orientador, com antecedência mínima de duas semanas da possível apresentação oral, acompanhado de ofício do autor, com visto do orientador e do coordenador da disciplina, informando a data e local da apresentação.

§ 1º - Somente os projetos de conclusão de curso entregues dentro do prazo estabelecido poderão ser julgados no respectivo semestre letivo. Caso o prazo de entrega não seja cumprido, os alunos receberão o conceito Q (em andamento) na disciplina EAF 394;

§ 2º - Com antecedência mínima de uma semana da possível data de apresentação oral, a comissão examinadora será responsável por julgar se o projeto de conclusão de curso está apto para defesa, *i.e.*, os membros da comissão examinadora deverão emitir parecer favorável ou desfavorável à apresentação pública e à defesa oral do projeto de conclusão de curso pelo(s) acadêmico(s). Caso o parecer não seja entregue na data e local indicado no plano de ensino da disciplina EAF 394, o professor coordenador da disciplina irá julgá-lo como desfavorável. Projetos de conclusão de curso com parecer desfavorável à apresentação pública e à defesa oral pela comissão examinadora receberão automaticamente o conceito Q (em andamento) para conclusão posterior, mediante renovação de matrícula nesta disciplina;

§3º- O julgamento do projeto de conclusão de curso basear-se-á no conteúdo da versão escrita, na apresentação pública e na defesa oral pelo(s) acadêmico(s) perante a comissão examinadora.

Artigo 15º - O trabalho de conclusão de curso, digitado na forma final de monografia ou artigo científico, será entregue a coordenação da disciplina EAF395, aos membros da comissão examinadora e ao orientador, com antecedência mínima de duas semanas da possível apresentação oral, acompanhado de ofício do autor, com visto do orientador e do coordenador da disciplina, informando a data e local da apresentação.

§ 1º - Somente os trabalhos de conclusão de curso entregues dentro do prazo estabelecido poderão ser julgados no respectivo semestre letivo. Caso o prazo de entrega não seja cumprido, os alunos receberão o conceito Q (em andamento) na disciplina EAF 395;

§ 2º - Com antecedência mínima de uma semana da possível data de apresentação oral, a comissão examinadora será responsável por julgar se o trabalho de conclusão de curso está apto para defesa, *i.e.*, os membros da comissão examinadora deverão emitir parecer favorável ou desfavorável à apresentação pública e à defesa oral do trabalho de conclusão de curso pelo(s)

acadêmico(s). Caso o parecer não seja entregue na data e local indicado no plano de ensino da disciplina EAF 395, o professor coordenador da disciplina irá julgá-lo como desfavorável. Trabalhos de conclusão de curso com parecer desfavorável à apresentação pública e à defesa oral pela comissão examinadora receberão automaticamente o conceito Q (em andamento) para conclusão posterior, mediante renovação de matrícula nesta disciplina;

§3º- O julgamento do trabalho de conclusão de curso basear-se-á no conteúdo da versão escrita, na apresentação pública e na defesa oral pelo(s) acadêmico(s) perante a comissão examinadora.

Artigo 16º - A comissão examinadora será responsável por julgar se o projeto e o trabalho de conclusão de curso estão aptos para apresentação pública e defesa oral e, em caso afirmativo, por avaliá-los, conforme estabelecido nos Parágrafos §2º e 3º dos Artigos 14º e 15º.

§ 1º - O projeto de conclusão de curso será avaliado pelos membros da comissão examinadora, por meio de notas de 0 a 10 (zero a dez) que serão atribuídas individualmente a cada estudante. A aprovação do projeto poderá ser com ou sem modificações, a critério da comissão examinadora. A nota final da disciplina EAF394 será constituída da nota atribuída pela comissão examinadora (60%) e de outras atividades desenvolvidas pelo(s) aluno(s) durante o semestre (40%). Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a 60 (sessenta). O aluno que obtiver média final inferior a 60 (sessenta) será considerado reprovado na disciplina EAF394.

§ 2º - O trabalho de conclusão de curso deverá ser avaliado individualmente, por aluno, pelos membros da comissão examinadora, por meio de notas de 0 a 10 (zero a dez). A aprovação poderá ser com ou sem modificações, a critério da comissão examinadora. Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a 60 (sessenta). O aluno que obtiver média final inferior a 60 (sessenta) será considerado reprovado na disciplina EAF395.

§ 3º - A avaliação dos acadêmicos será realizada de forma individual pelo orientador, pela banca examinadora e pelo professor responsável pela disciplina, mesmo em caso de trabalho em grupo. Desse modo, pode ocorrer a aprovação de algum(s) acadêmico(s) e a reprovação de outro(s) acadêmico(s) pertencentes ao mesmo grupo.

Artigo 17º - Após aprovação com modificações, haverá um prazo de duas semanas para a realização das correções pertinentes, sugeridas pela banca examinadora, e a sua verificação pelo orientador. Em seguida, o(s) acadêmico(s) deverá(ão) encaminhar o trabalho escrito, no formato digital à coordenação da disciplina EAF394 e EAF395. A versão final do projeto e do trabalho de conclusão de curso deverá acompanhar ofício do orientador, informando que o trabalho foi revisado e a listagem das modificações finais realizadas.

Artigo 18º - A coordenação da disciplina EAF394 e EAF395 examinará a documentação sob o aspecto formal e, estando satisfeitas as exigências, tomará as seguintes providências:

- Lançamento da nota obtida pelo aluno para controle do Registro Escolar, respeitando-se as datas estabelecidas pelo calendário escolar;
- Encaminhamento de uma cópia do TCC por meios eletrônicos, para a coordenação do curso de Engenharia de Alimentos;

§ Único – Se o acadêmico não concluir o projeto e o trabalho de conclusão de curso no período letivo em que foi matriculado nas disciplinas EAF394 e EAF395, poderá receber o conceito Q (em andamento) para conclusão posterior, mediante renovação de matrícula nesta disciplina.

Capítulo VIII: Das Disposições Gerais

Artigo 19º - Os casos omissos serão encaminhados à Comissão Coordenadora do Curso de Engenharia de alimentos, para apreciação e deliberação.

Artigo 20º - Este Regulamento poderá ser modificado ou emendado, com aprovação da Comissão Coordenadora do Curso de Engenharia de Alimentos.

3. Normas para a redação do projeto e do trabalho de conclusão de curso

A redação deverá seguir as normas descritas nesse documento. Caso sejam necessárias informações adicionais, o aluno deverá consultar o Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos da Biblioteca da UFV, disponível em: <http://www.bbt.ufv.br/>

FORMATAÇÃO

I. Deve-se manter, ao longo de todo o documento, a mesma formatação geral. Isto é, não se deve, em geral, mudar ao longo do documento o tipo de fonte, a organização dos parágrafos, o estilo das legendas de tabelas e figuras, o tipo de numeração, etc.

II. Todo o texto deve ser digitado ou datilografado com espaço 1,5 (um e meio), excetuando-se as citações de mais de três linhas (frases idênticas à referência), notas de rodapé, referências, legendas das ilustrações e das tabelas, ficha catalográfica, natureza do trabalho, nome da instituição a que é submetida, que devem ser digitados em espaço simples. As referências, ao final do trabalho, devem ser separadas entre si por um espaço simples em branco.

III. Recomenda-se a fonte *Times New Roman* tamanho 12 para todo o trabalho, inclusive capa, excetuando-se citações com mais de três linhas (frases idênticas à referência), notas de rodapé, paginação, legendas e fontes de figuras e tabelas, que devem ser em tamanho menor e uniforme. No caso de citações de mais de três linhas (frases idênticas à referência), deve-se observar também um recuo de 4 cm da margem esquerda.

Recomenda-se também margens esquerda e inferior de 3 cm; direita e superior de 2 cm. Papel formato A4 (21 cm x 29,7 cm).

IV. **Títulos** de seção e subseções poderão ser realçados com caracteres em **negrito** e/ou um aumento de 1 a 2 pontos no seu tamanho. **Equações** e outras expressões especiais poderão, caso necessário, ser representadas por um outro tipo de caractere.

O indicativo numérico, em algarismo arábico, de uma seção precede seu título, alinhado à esquerda, separado por um espaço de caractere.

Os títulos, sem indicativo numérico – errata, agradecimentos, lista de ilustrações, lista de abreviaturas e siglas, lista de símbolos, resumos, sumário, referências, glossário, apêndice(s), anexo(s) e índice(s) – devem ser centralizados.

Os títulos das seções (ex: Introdução, Objetivos ...) devem começar na parte superior da folha e ser separados do texto que os sucede por um espaço 1,5, entrelinhas. Da mesma forma, os títulos das subseções (Objetivos Específicos, subtítulos dentro da metodologia...) devem ser separados do texto que os precede e que os sucede por um espaço 1,5 entrelinhas. Títulos que ocupem mais de uma linha devem ser, a partir da segunda linha, alinhados abaixo da primeira letra da primeira palavra do título.

V. Para evidenciar a sistematização do conteúdo do trabalho, deve-se adotar a numeração progressiva para as seções do texto. Os títulos das seções primárias devem iniciar em folha distinta.

Ex:

1

1.1

1.1.1

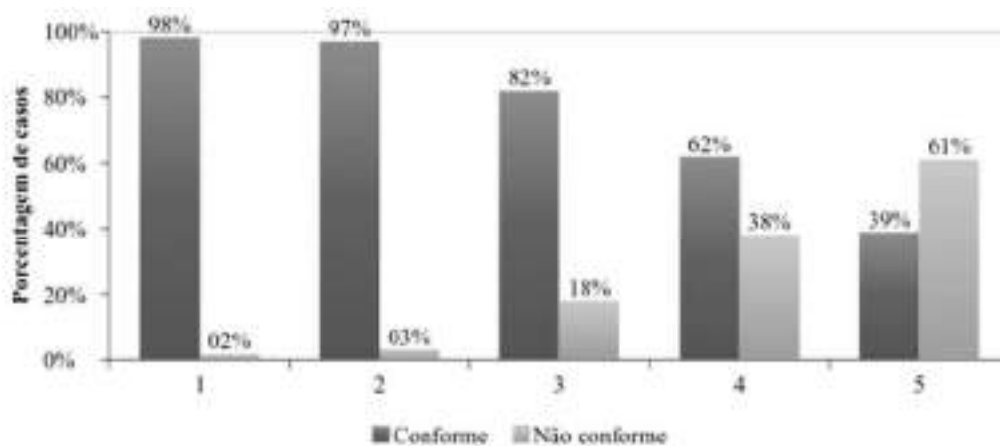
1.1.1.1

1.1.1.1.1 (máximo)

VI. A **numeração das páginas** deve figurar em algarismos arábicos, no canto inferior direito da folha, ficando o último algarismo a 2 cm da borda direita da folha. As folhas são contadas a partir da folha de rosto sequencialmente, mas só é impresso o número a partir da Introdução.

VII. As **Figuras** deverão ser numeradas de acordo com a ordem de apresentação no texto (e colocadas logo após a sua citação, podendo ficar junto (isto é, na mesma página) ou em separado do texto (em uma página própria). A legenda de uma figura deve ser colocada imediatamente acima desta e alinhada à esquerda da página. Independentemente do meio usado para a preparação de uma figura, esta deverá ter qualidade e resolução adequadas para a sua reprodução em impressoras laser ou jato de tinta. Todo texto presente em uma figura deve ser facilmente legível e em português, exceto apenas para eventual jargão técnico de uso consagrado na literatura da área do trabalho. Inserir a fonte quando esta não for resultado do trabalho. Usar fonte *Times New Roman*, tamanho 10.

Figura 1 – Percentual de análises conformes e não conformes, em relação à Instrução Normativa nº 62 (BRASIL, 2011), para cada uma das variáveis estudadas.
Fonte: Lima e Pereira (2015).



VIII. As **Tabelas e os Quadros** deverão ser numerados de acordo com a ordem de apresentação no texto e colocados logo após a sua citação, podendo ficar junto (isto é, na mesma página) ou em separado do texto (em uma página própria) e deve-se evitar quebrar as tabelas e quadros em mais de uma página. Inserir a fonte quando esta não for resultado do trabalho. A legenda de uma tabela deve ser colocada imediatamente acima desta. Usar fonte *Times New Roman*, tamanho 10.

Tabela 1 – Ranking dos cinco maiores produtores mundiais de leite *in natura* em 2013.

Posição	País	Produção em 2013 (milhões de ton)	Porcentagem da produção mundial em 2013 (%)
1º	Estados Unidos	91,3	14,4
2º	Índia	60,6	9,5
3º	China	35,7	5,6
4º	Brasil	34,3	5,4
5º	Alemanha	31,1	4,9

Fonte: FAO (2015).

IX. **Equações** deverão ser editadas na ferramenta de equações do *Word* numeradas com algarismos arábicos entre parênteses, alinhados à direita de acordo com a ordem de apresentação no texto e colocadas logo após a sua citação. Sugestão: colocá-la numa tabela para que a numeração possa ser deslocada para a direita. Exemplo:

$$S = \frac{P(x)E(x)}{W(y)} \quad (1)$$

X. Todos os dados e ilustrações incluídos no texto, que já tiverem sido publicados anteriormente, deverão ser devidamente referenciados.

XI. Citações:

- Por sobrenome/data:

Rodrigues (1993) indica que o desempenho do processo pode ser fortemente afetado

....

Rodrigues e Ferreira (1996) mediram a vazão média em

Oliveira et al. (1995) discutem o efeito de ...

Estudos com bons resultados (RODRIGUES et al., 1991; JONES, 1993).

- Colocar et al. quando a publicação for de mais de três autores.

NORMAS PARA REFERÊNCIAS

As referências virão em ordem alfabética e de acordo com as normas da ABNT sobre documentação (ou seguindo as normas da revista pretendida, a qual possui critérios específicos para a submissão do artigo), como nos exemplos seguintes:

1. Artigos de revistas: AUTOR (SOBRENOME, Nome) do artigo. Título do artigo. **Título da revista**. Local, volume, número, página inicial e final do artigo, mês e ano.

Exemplo: NARDELLI, A. M. B.; GRIFFITH, J. J. Modelo teórico para compreensão do ambientalismo empresarial do setor florestal brasileiro. **Revista Árvore**, Viçosa, MG, v.27, n. 6, p. 855-869, nov./dez. 2003.

2. Artigos de revistas virtuais (*on-line*): AUTOR (SOBRENOME, Nome). Título do artigo. **Título da revista**. Local, volume, número, página inicial e final do artigo, mês e ano. Disponível em: <Endereço.>. Acesso em: data.

Exemplo: NARDELLI, A. M. B.; GRIFFITH, J. J. Theoretical model for understanding corporate environmentalism in the Brazilian forestry sector. *Rev. Árvore*, Viçosa, MG, v. 27, n. 6, p. 855-869, Nov./Dec. 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rarv/v27n6/a12v27n6.pdf>>. Acesso em: 11 Oct. 2004.

3. Livros: AUTOR (SOBRENOME, Nome). **Título**: subtítulo (se houver). Edição. Local de publicação: Editora, ano de publicação. Nº de páginas ou volumes.

Exemplo: MIRANDA, P. E. V. de; RODRIGUES, J. de A. (Coord.). **Gases em Metais e Ligas: Fundamentos e Aplicações na Engenharia**. Rio de Janeiro: Editora Didática e Científica Ltda., 1994. Capítulo de livros: AUTOR DO CAPÍTULO (SOBRENOME, Nome). Título do capítulo. In: AUTOR DO LIVRO (SOBRENOME, Nome). **Título do livro**. Local de publicação: Editora, data. Número(s) da(s) página(s) ou volumes consultados.

Exemplo: CRAIEVICH, Aldo F. Caracterização Experimental de Estruturas Fractais. In: MIRANDA, P. E. V. de; RODRIGUES, J. de A. (Coord.). **Gases em Metais e Ligas: Fundamentos e Aplicações na Engenharia**. Rio de Janeiro: Editora Didática e Científica Ltda., 1994. p. 257-290.

5. Artigos de anais de congressos etc: AUTOR (SOBRENOME, Nome). Título. In: NOME DO EVENTO, nº, ano, local de realização. **Título** (anais, atas, tópico temático etc.).Local: Editora, ano de publicação. Página inicial – final da parte referenciada.

Exemplo: ZAMPRONIO, M.A. et al. Surface Engineering to Extend Service Life: New Uses for Tradicional Steels. In: CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE EVALUACIÓN DE INTEGRIDAD Y EXTENSIÓN DE VIDA DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIALES - IEV94, 1994, Buenos Aires, Argentina. **Anais...**1994. p. 253-256.

6. Dissertações, teses e/ou trabalhos acadêmicos: SOBRENOME DO AUTOR, Prenome. **Título**: subtítulo. Ano de apresentação. Número de folhas ou volumes. (Categoria e área de concentração) – Instituição, Local, ano da defesa.

Exemplo: CARMO, F. M. S. **Estudo de polimorfismo do gene candidato, o fator miogênico-5 (myf -5), em suínos**. 2003. 69 f. Tese (Doutorado em Zootecnia) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG, 2003.

ORGANIZAÇÃO GERAL DO DOCUMENTO

Uma forma de organização, que poderá ser adequada para a maioria dos trabalhos, é sugerida a seguir, para os documentos de propostas e trabalhos de conclusão de curso no formato de monografia (TCC's apresentados em formato de artigo científico devem seguir as normas da revista pretendida, a qual possui critérios específicos para a submissão do mesmo):

- Capa (vide modelo em anexo)
- Folha de rosto (vide modelo em anexo)
- Folha de aprovação (vide modelo em anexo)
- Dedicatória (opcional)
- Agradecimentos (opcional)
- Resumo: de 250 a 500 palavras, deve ressaltar os objetivos, metodologia, resultados e conclusões. Na mesma página, em um parágrafo abaixo do resumo, recomenda-se listar no mínimo 3 palavras-chave (somente para trabalho final).
- *Abstract*: consiste da tradução do resumo para o inglês, em página separada. Na mesma página, em um parágrafo abaixo do *abstract*, recomenda-se listar no mínimo 3 *keywords* (somente para trabalho final).
- Lista de figuras (opcional)
- Lista de tabelas (opcional)
- Lista de abreviaturas e siglas (opcional)
- Lista de símbolos (opcional)
- Sumário
- Introdução (com justificativa)
- Hipóteses (opcional)
- Objetivos (Geral e Específicos)
- Revisão Bibliográfica
- Material e Métodos
- Resultados esperados (somente para o projeto)
- Resultados e Discussão (somente para trabalho final)
- Conclusão (somente para trabalho final)
- Sugestões para trabalhos futuros (somente para trabalho final)
- Cronograma (somente para o projeto)

- Custos ou Orçamentos (somente para o projeto)
- Referências: Deverá conter a lista de todos os trabalhos (artigos, livros, relatórios, etc.) referenciados no documento.
- Anexos e Apêndices (opcional)

4. Calendário para realização do Trabalho de Conclusão do Curso de Engenharia de Alimentos da UFV *Campus Florestal*

- Inscrição na disciplina EAF394: alunos que foram aprovados nas disciplinas EAF109 – Metodologia Científica Aplicada à Engenharia de Alimentos e EAF 472 – Operações Unitárias I.
- Definição do Orientador e Tema do TCC : até 30 dias do início do semestre.
- Entrega do projeto de TCC para o coordenador da disciplina, para o orientador e membros da banca com 14 dias de antecedência à defesa.
- Composição da Banca e Defesa: a critério da coordenação da disciplina EAF394 em conjunto com o orientador e aluno, sendo composta por três professores avaliadores.
- Entrega do Projeto do TCC corrigido, encadernado: Data limite: até o encerramento do semestre letivo.
- Inscrição na disciplina EAF395: alunos aprovados na disciplina EAF394
- Execução do TCC conforme o cronograma estabelecido no projeto, sob orientação do professor orientador.
- Entrega do TCC para o coordenador da disciplina, para o orientador e membros da banca com 15 dias de antecedência à defesa.
- Composição da Banca e Defesa: a critério do coordenador da disciplina EAF395 em conjunto com o orientador e aluno, sendo composta por três professores avaliadores, preferencialmente, os mesmos professores que avaliaram o projeto durante a disciplina EAF394.
- Entrega do TCC corrigido e da cópia digital: após ser corrigido e encadernado. Data limite: até o encerramento do semestre letivo.

5. Atribuições do aluno e do orientador para realização do Trabalho de Conclusão do Curso de Engenharia de Alimentos da UFV *Campus Florestal*

5.1. Atribuições do aluno

- Fazer a matrícula na disciplina EAF394, tendo sido aprovado nas disciplinas EAF109 – Metodologia Científica Aplicada à Engenharia de Alimentos e EAF 472 – Operações Unitárias I.
- Desenvolver o projeto do TCC e o Cronograma de Execução durante a disciplina EAF394.
- Entregar o projeto de TCC impresso ao coordenador da disciplina, ao orientador e aos membros da comissão examinadora, com antecedência mínima de sete dias da defesa.
- Fazer a matrícula na disciplina EAF395 após ser aprovado na disciplina EAF394.
- Informar ao coordenador da disciplina EAF395 sobre qualquer modificação no plano proposto. As alterações deverão ser aprovadas pela coordenação da disciplina EAF395.
- Conduzir e escrever o Trabalho de Conclusão do Curso de acordo com as Normas para Redação do TCC descritas neste documento bem como com as normas inerentes ao periódico escolhido.
- Entregar o TCC impresso ao coordenador da disciplina, ao orientador e aos membros da comissão examinadora, com antecedência mínima de 15 dias da defesa.
- Ao final, após a defesa e correções sugeridas pela comissão examinadora, o aluno deverá encaminhar o trabalho escrito à coordenação da disciplina EAF395, impresso e em cópia digital gravada em disco móvel (CD).

5.2. Atribuições do orientador

- A orientação deverá ser exercida por um Professor que poderá ser auxiliado por até dois (2) coorientadores;
- Qualquer modificação no plano proposto deverá ser aprovada pela coordenação da disciplina EAF395, comunicada por meio de ofício.
- Caso haja alteração do título, durante o julgamento, o mesmo deverá ser comunicado, junto com o resultado.
- O Orientador deverá conferir se as correções foram feitas e se a redação e bibliografia consultada estão dentro das normas exigidas, antes da impressão final do trabalho.

6. Anexos:

**ANEXO 1
CAPA PADRONIZADA**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL**

NOME DO AUTOR

TÍTULO

FLORESTAL – MINAS GERAIS

Semestre/Ano

ANEXO 2
PÁGINA DE ROSTO

NOME DO AUTOR

TÍTULO DO TRABALHO

Trabalho de Conclusão do Curso, apresentado a Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos para obtenção do título de Engenheiro de alimentos.

Orientador:

Coorientadores:

FLORESTAL – MINAS GERAIS

Semestre/Ano

ANEXO 3
PÁGINA DE APROVAÇÃO

NOME DO AUTOR

TÍTULO DO TRABALHO

Trabalho de Conclusão do Curso, apresentado a Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos para obtenção do título de Engenheiro de Alimentos.

Aprovada em Dia, Mês, Ano.

Prof (a). Nome Completo
(Instituição)

Prof (a). Nome Completo
(Instituição)

Prof (a). Nome Completo
(Instituição)
(Orientador)

APÊNDICE IV – MATRIZ CURRICULAR DO CURSO

Curriculo do Curso de Engenharia de Alimentos

Engenheiro de Alimentos

ATUAÇÃO

O Engenheiro de Alimentos tem como campo profissional de atuação as indústrias que operam com processamento de alimentos, qualidade e conservação de matérias-primas agroalimentares, produção de ingredientes alimentícios, empresas de produção e comercialização de equipamentos agroindustriais, instituições governamentais e não-governamentais de ensino, pesquisa e extensão em ciência e tecnologia de alimentos. O curso de Engenharia de Alimentos habilitará o profissional para desenvolver, acompanhar e otimizar projetos de implantação e expansão de indústrias de alimentos e de serviços de alimentação, para atuar na operacionalização destas mesmas unidades, atuar em laboratórios de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e sensoriais, no desenvolvimento de produtos e processos agroalimentares, no planejamento e implementação de programas de controle e gestão de qualidade em indústrias de alimentos e em gerenciamento agroindustrial.

Reconhecimento: Portaria do MEC N° 306 de 23/04/2015

Autorização: CEPE-UFV, Ata N.º 464 de 13/8/2009

Portaria do MEC N° 320 de 02/08/2011

Ano de início: 2010

Exigência	Horas/Aula	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	3.090	Mínimo	5
Disciplinas optativas	750	Padrão	5
Estágio Supervisionado (180h)		Máximo	8
TCC (90h)			
TOTAL	3.840		

SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
1º Período				
EAF325	Introdução à Engenharia de Alimentos, Ética e Cidadania	6(2-4)	90	
MAF141	Cálculo Diferencial e Integral I	6(6-0)	90	
QMF100	Química Geral	4(4-0)	60	

QMF107	Laboratório de Química Geral	2(0-2)	30	QMF100*
QMF136	Química Orgânica Experimental I	2(0-2)	30	QMF138*
QMF138	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45	
TOTAL			23	345
TOTAL ACUMULADO			23	345
2º Período				
EAF390	Matérias-Primas Agropecuárias	2(2-0)	30	
FIF201	Física I	4(4-0)	60	MAF141*
MAF135	Geometria Analítica e Álgebra Linear	6(6-0)	90	
MAF143	Cálculo Diferencial e Integral II	4(4-0)	60	MAF141
QMF112	Química Analítica Aplicada	3(3-0)	45	QMF100
QMF119	Laboratório de Química Analítica Aplicada	2(0-2)	30	QMF112*
TOTAL			21	315
TOTAL ACUMULADO			44	660
3º Período				
BQF100	Bioquímica Fundamental	4(4-0)	60	QMF138
BQF101	Laboratório de Bioquímica I	2(0-2)	30	BQF100*
CBF110	Biologia Celular	2(2-0)	30	
CBF112	Laboratório de Biologia Celular	2(0-2)	30	CBF110*
CCF100	Introdução à Programação	4(2-2)	60	
FIF233	Mecânica	4(4-0)	60	FIF201 e MAF141
MAF243	Cálculo Diferencial e Integral III	4(4-0)	60	MAF143 e (MAF135)
TOTAL			22	330
TOTAL ACUMULADO			66	990
4º Período				
CBF190	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	BQF100 e CBF111
EAF428	Princípios de Resistência dos Materiais	4(4-0)	60	FIF233
FIF202	Física II	4(4-0)	60	FIF201 e MAF141
MAF271	Cálculo Numérico	4(4-0)	60	MAF135 e CCF100 e MAF143
QMF152	Físico Química I	3(3-0)	45	MAF143 e QMF100 e QMF107
QMF153	Físico Química Experimental I	2(0-2)	30	MAF143 e QMF100 e QMF107 e QMF152*
TGA371	Técnicas Gerais da	2(2-0)	30	

Administração			
TOTAL		23	145
TOTAL ACUMULADO		89	1335
5º Período			
EA210	Microbiologia de Alimentos	4(2-2)	60 CBF190
EA386	Mecânica dos Fluidos	4(4-0)	60 FIF233 e MAF243
EA406	Química de Alimentos I	4(2-2)	60 BQF109
MAF105	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60 MAF141
QMF154	Físico Química II	3(3-0)	45 QMF152 e QMF153
QMF155	Físico Química Experimental II	2(0-2)	30 QMF152 e QMF153 e QMF154*
EA429	Embalagens de Alimentos	4(2-2)	60 EAF406*
TOTAL		25	175
TOTAL ACUMULADO		114	1.710
6º Período			
EA387	Transferência de Calor e Massa	4(4-0)	60 EAF386
EA388	Laboratório de Fenômenos de Transportes	2(0-2)	30 EAF387*
EA407	Química de Alimentos II	4(2-2)	60 EAF406
EA463	Higiene Industrial e Legislação	4(2-2)	60 CBF190
EA472	Operações Unitárias I	4(4-0)	60 EAF386
MAF261	Estatística Experimental	4(4-0)	60 MAF105
EA109	Metodologia Científica Aplicada à Engenharia de Alimentos	2(2-0)	30 1200 OBG
TOTAL		24	160
TOTAL ACUMULADO		138	2070
7º Período			
ADF334	Diversidade Humana nas Organizações	2(2-0)	30
AGF150	Desenho Técnico	4(0-4)	60
EA461	Análise de Alimentos	4(2-2)	60 EAF407
EA468	Análise Sensorial	4(2-2)	60 MAF261
EA473	Operações Unitárias II	4(4-0)	60 EAF387 e EAF472
EA484	Princípios de Conservação de Alimentos (Opativas)	4(4-0)	60 EAF210*
TOTAL		22	130
TOTAL ACUMULADO		160	2400
8º Período			
EA436	Planejamento e Projetos	5(3-2)	75 1600 OBR

EAF462	Agroindustriais I Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	EAF210* e MAF105.
EAF474	Operações Unitárias III	4(4-0)	45	EAF472 e QMF154
EAF488	Laboratório de Operações Unitárias	2(0-2)	30	EAF473 e EAF474*
TGA382	Controle da Poluição em Processos Industriais	4(4-0)	60	EAF483 ou TGA381
EAF417	Processos Bioquímicos Industriais (Optativas)	4(4-0)	60	EAF210
TOTAL			23	345
TOTAL ACUMULADO			183	2745
9º Período				
EAF394	Projeto de Conclusão de Curso	2(2-0)	30	EAF109 e EAF472
EAF437	Planejamento e Projetos Agroindustriais II (Optativas)	4(2-2)	60	EAF473 e EAF436
TOTAL			6	90
TOTAL ACUMULADO			189	2835
10º Período				
EAF395	Trabalho de Conclusão de Curso	4(0-4)	60	EAF394
EAF496	Estágio Supervisionado	12(0-12)	180	
EAF486	Seminário de Estágio (Optativas)	1(1-0)	15	EAF496*
TOTAL			17	255
TOTAL ACUMULADO			206	3090
Disciplinas Optativas				
GRUPO A				
BQF300	Bioquímica de Alimentos	2(2-0)	30	BQF100 ou BQF102
EAF105	Nutrição Básica	4(4-0)	60	BQF100
EAF108	Ética e Sustentabilidade na Indústria de Alimentos	2(2-0)	30	
EAF262	Atividades Complementares I	0(0-4)	60	
EAF408	Toxicologia de Alimentos	2(2-0)	30	EAF487
EAF410	Sommelier de Cachaça	3(0-3)	60	1500 OBR
EAF418	Cinética e Cálculo de Reatores	4(4-0)	60	EAF417
EAF432	Tecnologia de Bebidas, Açúcar e Alcool	4(2-2)	60	
EAF433	Tecnologia de Purificação e Massas	4(2-2)	60	EAF487
EAF434	Tecnologia de Óleos,	4(2-2)	60	BQF100

EAF438	Gorduras e Margarinas Processamento de Frutas e Hortaliças	4(2-2)	60	EAF484
EAF441	Processamento de Leite e Derivados	4(2-2)	60	EAF407
EAF442	Leites Fermentados, Concentrados e Desidratados	3(0-3)	45	EAF441
EAF459	Refrigeração e Congelamento de Alimentos	4(2-2)	60	EAF484 e EAF387
EAF465	Gestão Industrial	4(4-0)	60	Ter cursado 2000 horas de disciplinas obrigatórias
EAF467	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30	
EAF477	Processamento de Carnes e Derivados I	4(2-2)	60	EAF407
EAF475	Físico-Química de Alimentos	4(2-2)	60	QMF154
EAF478	Tecnologia de Queijos Especiais	6(2-4)	60	EAF441
EAF480	Automação, Controle e Análise de Processos	4(2-2)	60	EAF472 e MAF271
EAF487	Processamento de Carnes e Derivados II	4(2-2)	60	EAF477
EAF491	Tópicos Especiais I	1(1-0)	15	
EAF492	Tópicos Especiais II	2(0-2)	30	
EAF493	Tópicos Especiais III	3(3-0)	45	
EAF494	Desenvolvimento de Novos Produtos	4(2-2)	60	EAF468
EAF497	Tópicos Especiais IV	2(2-0)	30	
EAF498	Tópicos Especiais V	3(0-3)	45	
EAF499	Tópicos Especiais VI	4(4-0)	60	
AGF460	Secagem e Armazenagem de Grãos	4(2-2)	60	1800OBR
GRUPO B				
ADF104	Economia I	4(4-0)	60	
ADF161	Contabilidade Geral	4(4-0)	60	
ADF341	Marketing I	4(4-0)	60	
ADF117	Empreendedorismo e Inovação 1	3(4-0)	60	
ADF118	Empreendedorismo e Inovação 2	4(4-0)	60	ADF117
TGA370	Educação Ambiental	2(2-0)	30	
TGA373	Gestão Ambiental	4(4-0)	60	
TGA381	Manejo e Tratamento de Poluentes	3(3-0)	45	CBF190*
TGA383	Coleta e Tratamento de Águas Residuárias	3(3-0)	45	TGA381*
TGA384	Gestão de Resíduos	4(4-0)	60	

	Resíduos Sólidos			
TGA385	Segurança no Trabalho	4(4-0)	60	
		GRUPO C		
ADF111	Teoria das Organizações	4(4-0)	60	ADF113
ADF112	Teorias da Administração I	4(4-0)	60	
ADF113	Teorias da Administração II	4(4-0)	60	ADF112
ADF351	Administração da Produção e de Operações I	4(4-0)	60	ADF113
ADF352	Administração da Produção e de Operações II	4(4-0)	60	ADF351
ADF382	Comunicação Não-Violenta nas Organizações	4(4-0)	60	
CCF280	Pesquisa Operacional I	4(4-0)	60	MAF135
EDF127	Filosofia da Ciência	3(3-0)	45	
EMF263	Atividades Complementares II	0(0-4)	60	
EMF264	Certificação de Atividades de Extensão	0(0-14)	210	
EMF265	Projetos de Extensão I	4(0-4)	60	
EMF266	Projetos de Extensão II	4(0-4)	60	
EMF267	Projetos de Extensão III	4(0-4)	60	
EMF268	Projetos de Extensão IV	4(0-4)	60	
EMF269	Projetos de Extensão V	4(0-4)	60	
FIF203	Física III	4(4-0)	60	FIF201 e MAF143
LEF100	Português Instrumental I	4(4-0)	60	
LEF215	Inglês I	4(4-0)	60	
LIB280	LIBRAS Língua Brasileira de Sinais	3(3-0)	45	
QMF352	Termodinâmica Aplicada a Processos Industriais	4(4-0)	60	QMF154
QMF353	Simulação e Otimização de Processos de Secagem	4(2-2)	60	QMF154
TBC493	Tópicos Especiais em Políticas de Saúde e Cidadania	4(4-0)	60	

**APÊNDICE V – REGULAMENTO DE CERTIFICAÇÃO
DE ATIVIDADES DE EXTENSÃO**

Regulamento de Certificação de Atividades de Extensão

Atividades Curriculares de Extensão

As Atividades de Extensão são atividades extraclasse realizadas pelos estudantes durante o período de integralização do curso de Engenharia de Alimentos. Compreendem processos inter e transdisciplinar educativo, cultural, científico e político que promove a interação transformadora entre a universidade e a sociedade. A disciplina permite o reconhecimento e a contabilização da carga horária de participação em atividades de extensão realizadas ao longo do curso e compreende as seguintes modalidades:

Projeto de extensão: ação processual e contínua, de caráter educativo, social, cultural, artístico, esportivo, científico ou tecnológico, que permita a relação teoria-prática e a integração com a sociedade em suas diversas estruturas e formas de organização;

Curso de extensão: ação com duração determinada, de caráter educativo, social, cultural, artístico, esportivo, científico ou tecnológico, que permita a relação teoria-prática e a integração com a sociedade em suas diversas estruturas e formas de organização;

Evento de extensão: ação que implica a apresentação e/ou a exibição pública, livre ou com clientela específica, do conhecimento ou produto cultural, artístico, esportivo, científico ou tecnológico desenvolvido, conservado ou reconhecido pela Universidade;

Prestação de serviços de extensão: realização de trabalho oferecido pela Universidade ou contratado por terceiros (comunidade, empresas, órgão público, entre outros), podendo abranger entre outras ações:

- a) Emissão de laudos técnicos;
- b) Atendimento jurídico e judicial;
- c) Assessoria, consultoria e curadoria;
- d) Atendimento ao público em espaços de cultura, ciência e tecnologia; e
- e) Atendimento em saúde.

As atividades de extensão descritas acima deverão atender as seguintes diretrizes:

- I. Impacto na formação do estudante;
- II. Interação dialógica com a comunidade;
- III. Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão;
- IV. Impacto e transformação social; e
- V. Interdisciplinaridade e interprofissionalidade.

A contabilização das atividades curriculares de extensão desenvolvidas pelo estudante será realizada na disciplina EAF 264. Será contabilizada a carga horária das atividades listadas neste regulamento, mediante entrega do formulário de solicitação e dos documentos comprobatórios.

Será contabilizada a carga horária dos certificados referentes às atividades de extensão entregues ao coordenador da disciplina. Poderão ser contabilizadas no máximo 210 horas.

EAF 264 – Atividades Curriculares de Extensão I –equivalente a 4 créditos (Optativa do grupo C)

Serão contabilizadas as atividades realizadas desde o ingresso do aluno no curso até a data de entrega dos documentos para a matrícula na disciplina.

Atividades parciais, pendentes ou sem comprovação não serão aceitas.

O aluno deverá entregar o formulário de solicitação e os documentos comprobatórios até uma semana após a data final do período de acerto de matrícula, do semestre vigente para o professor responsável pela disciplina. Se o aluno for um possível formando, ele poderá apresentar os documentos citados acima até um mês antes da semana de Exames Finais.

Caso o aluno se matricule nessa disciplina e não entregue a documentação necessária especificada pelo regulamento, será atribuído ao mesmo o conceito Q.

Serão aceitas as seguintes Atividades de Extensão:

A1 – Participação em Projetos de Extensão

- a) Com bolsa
- b) Sem bolsa/ voluntário

Comprovantes: Declaração da Diretoria de Extensão ou Orientador do projeto.

A2 – Eventos Locais e Regionais (semanas acadêmicas, congressos, conferências, etc..)

- a) Palestrante
- b) Organização

Comprovantes: Declaração / Certificado do evento.

A3 – Eventos Nacionais (semanas acadêmicas, congressos, conferências, etc..)

- a) Palestrante
- b) Organização

Comprovantes: Declaração / Certificado do evento.

A4 – Eventos Internacionais (semanas acadêmicas, congressos, conferências, etc..)

- a) Palestrante
- b) Organização

Comprovantes: Declaração / Certificado do evento.

A5 – Cursos e Minicursos (**presencial**)

- a) Ministrante
- b) Organização

Comprovantes: Declaração / Certificado do evento.

A6 – Cursos e Minicursos *online* (**EAD**) e palestras ou bate papo (**EAD ou presencial**)

- a) Ministrante
- b) Organização

Comprovantes: Declaração / Certificado do evento.

A7 – Estágio não obrigatório - desde que atenda as diretrizes estabelecidas acima e que seja registrado como estágio em extensão.

Comprovantes: Declaração da empresa / Contrato de estágio

A8 – Participação em prestação de serviços/consultorias e projetos de extensão desenvolvidos pela Empresa Júnior

A9 – Outros - serão avaliadas pela Comissão Coordenadora do Curso de Engenharia de Alimentos

As solicitações de outras atividades em Extensão deverão ser apresentadas à Comissão Coordenadora do Curso de Engenharia de Alimentos no semestre anterior a matrícula na disciplina. A comissão julgará a atividade.

Todos os comprovantes devem especificar o tempo (horas/minutos) das atividades

APÊNDICE VI – QUADRO DO CORPO DOCENTE

	Docente	Titulação	Regime de Trabalho	Disciplinas Lecionadas
Área da Engenharia de Alimentos	Ana Letícia Rodrigues Costa Lelis	Doutorado	40h -DE	EAF 484 - Princípios de Conservação de Alimentos; EAF472-Operações Unitárias na Indústria de Alimentos 1; EAF 418 - Cinética e Cálculo de Reatores; EAF480-Automação, Controle e Análise de Processos
	Bruno de Sousa Corradi	Mestrado	40h -DE	EAF417-Processos Bioquímicos Industriais;EAF438-Processamento de Frutas e Hortaliças
	Camila Nair Batista Couto Villanoeva	Doutorado	40h -DE	EAF210-Microbiologia de Alimentos; EAF463-Higiene Industrial e Legislação
	Fábio Takahashi	Doutorado	40h -DE	EAF428-Princípios de Resistência dos Materiais; EAF386-Mecânica dos Fluidos; EAF387-Transferência de Calor e Massa; EAF388-Laboratório de Fenômenos de Transporte; EAF108-Ética e Sustentabilidade na Indústria de Alimentos
	Franceline Aparecida Lopes	Doutorado	40h -DE	EAF429-Embalagens de Alimentos EAF109-Metodologia Científica Aplicada a Engenharia de Alimentos; EAF494-Projeto de Conclusão de Curso; EAF495-Trabalho de Conclusão de Curso
	José Carlos Baffa Júnior	Doutorado	40h -DE	EAF406-Química de Alimentos I EAF407-Química de Alimentos II EAF 461-Análise de Alimentos EAF408-Toxicologia de Alimentos; EAF410-Sommelier de Cachaça
	Karina Rogério de Oliveira Viana Souza	Doutorado	40h -DE	EAF325-Introdução à Engenharia de Alimentos, Ética e Cidadania; EAF436-Planejamento e Projetos Agroindustriais I; EAF437-Planejamento e Projetos Agroindustriais II; EAF 390-Matérias-primas Agropecuárias; EAF467-Legislação de Alimentos; EAF432-Tecnologia de Bebidas, Açúcar e Alcool.
	Naiara Barbosa Carvalho	Doutorado	40h -DE	EAF462-Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos; EAF494-Desenvolvimento de Novos Produtos; EAF468-Análise Sensorial
	Pollyanna Cardoso Pereira	Doutorado	40h -DE	EAF441-Processamento de Leite e Derivados; EAF465-Gestão Industrial; EAF442-Tecnologia de Leites Fermentados, Concentrados e Desidratados; EAF478-Tecnologia de Queijos Especiais; EAF496-Estágio Supervisionado
	Robledo de Almeida Torres Filho	Doutorado	40h -DE	EAF433-Tecnologia de Panificação e Massas; EAF477-Processamento de Carnes e Derivados I; EAF487-Processamento de Carnes e Derivados II.
Vanelle Maria da Silva	Doutorado	40h -DE	EAF473-Operações Unitárias na Indústria de Alimentos 2; EAF474-Operações Unitárias na Indústria de Alimentos 3; EAF488-Laboratório de Operações Unitárias na Indústria de Alimentos; EAF459-Refrigeração e Congelamento de Alimentos; EAF475-Físico-Química de Alimentos	

	Docente	Titulação	Regime de Trabalho	Disciplinas Lecionadas
Área de Química	Brenno Santos Leite	Doutorado	40h -DE	QMF152-Físico Química I; QMF-153 Físico Química Experimental I; QMF154-Físico Química II; QMF155-Físico Química Experimental II
	Cláudio dos Santos Ferreira	Doutorado	40h -DE	QMF100-Química Geral
	Flávia Cristina Silva de Paula	Doutorado	40h -DE	QMF100-Química Geral; QMF112-Química Analítica Aplicada; QMF119-Laboratório de Química Analítica Aplicada
	Inácio Luduvico	Doutorado	40h -DE	QMF107-Laboratório de Química Geral; QMF138-Fundamentos de Química Orgânica
	Juliana Cristina Tristão	Doutorado	40h -DE	QMF112-Química Analítica Aplicada; QMF119-Laboratório de Química Analítica Aplicada
	Leandro José dos Santos	Doutorado	40h -DE	QMF136-Química Orgânica Experimental I
	Pollyanna Amaral Viana	Doutorado	40h -DE	BQF100-Bioquímica Fundamental; BQF101-Laboratório de Bioquímica I

	Docente	Titulação	Regime de Trabalho	Disciplinas Lecionadas
Área de Física	Anderson Fabrício Albuquerque Pereira	Doutorado	40h -DE	FIF201-Física I; FIF202-Física II; FIF233-Mecânica
	Leonardo Antônio Mendes de Souza	Doutorado	40h -DE	FIF201-Física I; FIF202-Física II
	Natália Rezende Landin	Doutorado	40h -DE	FIF201-Física I; FIF202-Física II; FIF233-Mecânica
	Robson Luiz Santos	Doutorado	40h -DE	FIF202-Física II
	Romeu Rossi Júnior	Doutorado	40h -DE	FIF202-Física II

	Docente	Titulação	Regime de Trabalho	Disciplinas Lecionadas
Área Biologia	Germano Carneiro da Costa	Doutorado	40h -DE	CBF111-Biologia Celular
	Newton Moreno Sanches	Doutorado	40h -DE	CBF190-Microbiologia Geral

	Docente	Titulação	Regime de Trabalho	Disciplinas Lecionadas
Área Matemática	Luís Felipe Gonçalves Fonseca	Doutorado	40h -DE	MAF141-Cálculo Diferencial e Integral I; MAF143-Cálculo Diferencial e Integral II; MAF243-Cálculo Diferencial e Integral III; MAF135-Geometria Analítica e Álgebra Linear; MAF271-Cálculo Numérico
	Luiz Gustavo Perona Araújo	Doutorado	40h -DE	MAF141-Cálculo Diferencial e Integral I; MAF143-Cálculo Diferencial e Integral II; MAF243-Cálculo Diferencial e Integral III; MAF135-Geometria Analítica e Álgebra Linear; MAF271-Cálculo Numérico
	Alexandre Alvarenga Rocha	Doutorado	40h -DE	MAF141-Cálculo Diferencial e Integral I; MAF143-Cálculo Diferencial e Integral II; MAF243-Cálculo Diferencial e Integral III; MAF135-Geometria Analítica e Álgebra Linear; MAF271-Cálculo Numérico
	Fernando de Souza Bastos	Doutorado	40h -DE	MAF105-Iniciação à Estatística; MAF261-Estatística Experimental
	Lucas Carvalho Silva	Doutorado	40h -DE	MAF141-Cálculo Diferencial e Integral I; MAF143-Cálculo Diferencial e Integral II; MAF243-Cálculo Diferencial e Integral III; MAF135-Geometria Analítica e Álgebra Linear; MAF271-Cálculo Numérico
	Lúcio Paccori Lima	Doutorado	40h -DE	MAF141-Cálculo Diferencial e Integral I; MAF143-Cálculo Diferencial e Integral II; MAF243-Cálculo Diferencial e Integral III; MAF135-Geometria Analítica e Álgebra Linear; MAF271-Cálculo Numérico
	Sérgio Henrique Nogueira	Doutorado	40h -DE	MAF141-Cálculo Diferencial e Integral I; MAF143-Cálculo Diferencial e Integral II; MAF243-Cálculo Diferencial e Integral III; MAF135-Geometria Analítica e Álgebra Linear; MAF271-Cálculo Numérico
	Guaraci de Lima Requena	Doutorado	40h -DE	MAF105-Iniciação à Estatística; MAF261-Estatística Experimental
	Justino Muniz Júnior	Doutorado	40h -DE	MAF141-Cálculo Diferencial e Integral I; MAF143-Cálculo Diferencial e Integral II; MAF243-Cálculo Diferencial e Integral III; MAF135-Geometria Analítica e Álgebra Linear; MAF271-Cálculo Numérico

	Docente	Titulação	Regime de Trabalho	Disciplinas Lecionadas
Outras Áreas	Alexandre Santos Pinheiro	Doutorado	40h-DE	TGA371-Teoria Geral da Administração; ADF334-Diversidade Humana nas Organizações
	Denis Medina Guedes	Mestrado	40h-DE	AGF150-Desenho Técnico
	Donizete dos Reis Pereira	Doutorado	40h-DE	AGF150-Desenho Técnico
	Hygor Aristides Victor Rossoni	Doutorado	40h-DE	TGA382-Controle da Poluição em Processos Industriais
	Josiane Rosa Silva de Oliveira	Doutorado	40h- DE	AGF150-Desenho Técnico
	Maria Amélia Lopes Silva	Doutorado	40h-DE	CCF100-Introdução à Programação
	Mariana Mayumi Pereira de Souza	Doutorado	40h-DE	TGA371-Teoria Geral da Administração; ADF334-Gestão da Diversidade nas Organizações

**APÊNDICE VII – QUADRO DO CORPO TÉCNICO-
ADMINISTRATIVO DO CURSO**

Técnico	Função	Formação	Regime de trabalho
Fernanda Rezende de Melo	Auxiliar de laboratório	Nutricionista – Pós-graduação em Gestão de saúde pública e meio ambiente	40h
Giselle Vaz de Sousa	Técnica de Laboratório	Licenciada em Química- Mestre em Agroquímica Analítica e Doutora em Química Analítica	40h
Haroldo de Oliveira Gonçalves	Assistente de Laboratório	Técnico em Contabilidade e Técnico em Alimentos, Tecnólogo em Gestão Ambiental e Licenciado em História, Pós Graduação em Consultoria e Certificação Ambiental.	40h
Kenia Aparecida Reis Coimbra	Assistente de Laboratório	Graduação em Administração de Empresas e MBA em Gestão de Pessoas e RH.	40h
Rui Tarciso Barbosa Junior	Técnico de Laboratório	Químico, mestrado em Manejo e Conservação de Ecossistemas Naturais e Agrários	40h
Sidian Moreira de Souza	Técnica de Laboratório	Licenciada em Química -Pós graduação em Nutrição Humana e Saúde	40h
Simone Aparecida Oliveira Eustáquio	Assistente de Laboratório	Bióloga com especialização em Microbiologia	40h

